

# Los Rocaires



N° 13 - Septembre-Décembre 2013

CREDD  
vailhan

**Page de couverture**

Jakob Demus, *Bird's Nest II*, 1989  
Gravure à la pointe sèche, 129 x 170 mm  
(collection de l'artiste)



### Ci-contre

Plaisir d'automne : la châtaigne du Haut-Languedoc  
(cliché Régine Mazausic)

# Éditorial

**R**épondre aux besoins du présent sans compromettre les capacités des générations futures de répondre aux leurs<sup>1</sup> : tel est l'axe fondateur du développement durable. Sensibiliser des jeunes à cette notion essentielle pour l'avenir, par une approche dynamique et expérimentale : voici la mission du CREDD. A travers des projets d'éducation tournés vers le patrimoine, l'environnement, l'agriculture et l'éducation artistique, les jeunes appréhendent la complexité du monde dans ses dimensions scientifiques, éthiques et civiques. Ils saisissent l'interdépendance des sociétés humaines, l'importance de faire des choix responsables, d'adopter un comportement écocitoyen et solidaire, en tenant compte des équilibres sur leur territoire mais aussi à l'échelle mondiale.

Partenaire du CREDD de Vailhan aux côtés de la Direction académique de l'Hérault, la nouvelle communauté de communes *Les Avant-Monts du Centre Hérault* est fière de soutenir ces actions éducatives écocitoyennes. Depuis janvier 2013, les trois communautés *Coteaux et Châteaux*, *Faugères* et *FRAMPS 909* se sont regroupées, avec un fort consensus réunissant les dix-huit maires et conseils municipaux. Dès sa création, le soutien au CREDD a été une priorité : pour son fonctionnement, la Communauté met à disposition deux agents d'animation et participe au financement du transport des classes vers les sites d'activités ; pour l'investissement, elle rénove actuellement un bâtiment patrimonial qui sera affecté à cette structure.

Cette Communauté élargie apporte un souffle nouveau, jeune et solidaire. Avec un regard territorial plus large, nous pouvons œuvrer ensemble afin que les générations d'aujourd'hui apprennent à construire le futur dans un esprit de protection de l'environnement et de la qualité de vie des personnes...

En sensibilisant la jeunesse, on joue gagnant !

**Charles Hey**

**Président de la communauté de communes  
Les Avant-Monts du Centre Hérault**

1. Intitulé du rapport soumis à l'Assemblée générale des Nations Unies en 1987 par Mme Gro Harlem Brundtland, présidente de la Commission mondiale sur l'environnement et le développement.

## LOS ROCAIRES

Bulletin de liaison du Centre de Ressources Développement durable de Vailhan

N° 13 - Septembre-Décembre 2013

Place de la Mairie - 34320 Vailhan - 04 67 24 80 11

cr.vailhan@free.fr - www.crpe-vailhan.org

**Responsable de la publication** : Guilhem Beugnon. **Equipe de rédaction** : Micheline Blavier, Véronique Delattre, Jean Fouët, Gérôme Hernandez, Philippe Martin, Pascale Théron, Patricia Tisserand-Campana. **Conseil scientifique** : Ghislain Bagan (archéologie), Jérôme Ivorra (SVT), Philippe Martin (écologie), Vivienne Miguet (archives), Sylvain Olivier (histoire).

**Conception maquette et PAO** : Steen, Guilhem Beugnon. **Crédit photo** : Guilhem Beugnon, Micheline Blavier, Rémi Fournier, Philippe Martin, Régine Mazausic



# Sommaire

✓ PAGE 5

HÉRALDIQUE

## De pairles et de sautoirs

la communauté en blasons

Les communes de la communauté *Les Avant-Monts du Centre Hérault* partagent une proximité géographique... et des blasons losangés.



✓ PAGE 9

NATURE

## Hyper nature

sous les tropiques

Une fois n'est pas coutume, *Los Rocaires* quittent les terres héraultaises pour rejoindre Philippe Martin dans une forêt tropicale de Madagascar.



✓ PAGE 13

PROJET

## Puimisson

à l'heure de la biodiversité

Depuis 2010, la commune de Puimisson met en place des actions de protection de la biodiversité qui associent largement l'école.



✓ PAGE 16

JARDIN SECRET

## Le câprier épineux

un solide méditerranéen

Bien exposé au soleil le long d'un vieux mur de pierre, le Câprier saura se montrer solide, fidèle et généreux en boutons floraux.



✓ PAGE 20

PRATIQUE ARTISTIQUE

## La gravure en creux

atelier en images

Matériau tendre et peu onéreux, le polystyrène extrudé se prête parfaitement à la technique de gravure en creux pour la réalisation de tampons.



✓ PAGE 25

NATURE

## Des oiseaux

et des nids

Construction plus ou moins sophistiquée, le nid assure aux oeufs et aux jeunes poussins une protection contre le froid et les prédateurs.



✓ PAGE 31

ARCHIVES

## La châtaigne

dans le Haut-Languedoc

Ancien arbre providentiel de la Cévenne et de la Montagne Noire, le châtaignier fait aujourd'hui l'objet d'un programme de valorisation.



## Mais aussi...

journée d'intégration / 23

Cinco plongeur / 24

courrier des lecteurs / 29

Quand les 6<sup>e</sup> d'Agde font leur rentrée à Vailhan

En suivant l'oiseau qui vole sous l'eau

Entre *grisaoudo* et fractales



Issue de la fusion de trois intercommunalités, la jeune communauté de communes *Les Avant-Monts du Centre Hérault* a vu le jour en janvier 2013. Située sur le versant méridional des Avant-Monts du Languedoc, elle rassemble 18 communes et près de 14 500 habitants qui partagent une proximité géographique et... des blasons losangés.

# De pairles et de sautoirs la communauté en blasons



Blasons de la communauté de communes *Les Avant-Monts du Centre Hérault* (dessins de Jean-Paul Fernon sur fond de photographie aérienne IGN)

L'art héraldique, ou science des blasons, est né au XII<sup>e</sup> siècle dans le fracas des batailles féodales. Grâce à ses figures caractéristiques peintes de couleurs vives sur les boucliers et brodées sur les bannières, il permettait une parfaite identification des chevaliers autrement méconnaissables sous des

armures toutes semblables. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, le blason reproduit sur les sceaux permit d'authentifier les auteurs (familles ou communautés) des actes contractuels tandis qu'il apparaissait aussi, de façon décorative, sur de nombreux autres supports.

Si de nos jours l'usage du blason est plus discret, il reste pourtant un excellent moyen de distinguer une personne, un groupe, une collectivité. Et l'on comprend le soin des communes à reproduire le leur sur les documents administratifs, touristiques, les édifices publics, les véhicules municipaux...

**Quand fleurissent les blasons**  
 1696 : les finances du Royaume de France engagé depuis huit années dans la coûteuse guerre de la Ligue d'Augsbourg<sup>1</sup> sont au plus bas. Sous le prétexte de lutter contre les « *abus qui s'étoient glissés dans le port des armes et prévenir ceux qui s'y pourroient introduire par la suite* », le contrôleur des finances suggère à Louis XIV d'imposer le droit au port d'armoiries. Dans une société d'ancien régime marquée par de multiples querelles de préséance, il s'agit en fait d'exploiter l'inépuisable filon de la flagornerie pour s'assurer de nouvelles rentrées fiscales.

Un Édit royal du 20 novembre 1696 ordonne la création d'un *Armorial général*<sup>2</sup> où seront recensées, moyennant finance, toutes les armoiries portées dans le royaume, celles des nobles mais aussi des roturiers, des corporations et des communautés, sous peine d'une amende de 300 livres et de la confiscation des biens meubles armoriés pour ceux qui en feraient usage sans être enregistrés. Seuls quelques nobles et communautés religieuses s'étant empressés de répondre à l'appel, un nouvel arrêt du Conseil du 3 décembre 1697 décide, dans chaque généralité, l'établissement de rôles sur lesquels seront inscrits tous les particuliers et toutes les communautés jugées capables de porter des armoiries. Après la publication des rôles, ces derniers auront huit jours pour les faire enregistrer, faute de quoi ils s'en verront attribuer d'office<sup>3</sup>.

Après douze ans d'application, le bilan du travail des commis à l'enregistrement reste extrêmement contrasté : alors que montpelliérans et biterrois sont entièrement quadrillés, lodévois et saint-ponais demeurent presque vierges ! Les commis du bureau de Béziers ont déployé un zèle qui n'a d'égal que l'indigence de leur production. Des 102 communautés du diocèse, 65 - au centre et au nord - se voient attribuer d'office un blason au pairle losangé et 35 un sautoir losangé. Seuls Béziers et Corneilhan échappent à la tyrannie géométrique en faisant enregistrer des armes anciennes.

Notre communauté se trouve ainsi aujourd'hui inégalement partagée entre les sautoirs (Puimisson, Saint-Geniès-de-Fontedit) et les pairles (les autres), la distinction se faisant par le seul jeu des couleurs.

Soucieuses de faire de leurs armoiries le reflet d'une véritable identité culturelle et historique, plusieurs communes du département de l'Hérault ont, au fil des ans, enrichi ou troqué pour des armes plus personnelles ce blason de série : Bédarieux, Caux, Ceilhes-

et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Le Pujol-sur-Orb et Nizas pour les pairles ; Colombiers, Gignac, Murviel-lès-Béziers et... Saint-Geniès-de-Fontedit pour les sautoirs.

**Guilhem Beugnon**

Centre de ressources de Vailhan  
 guilhem.beugnon@ac-montpellier.fr

**Jean-Paul Fernon**

Héraldiste

jpfernon92@orange.fr

Page de blasons coloriés  
 de l'*Armorial général de France*  
 (Bibliothèque nationale de France, Ms 32241, f° 198)



## Notes

1. Conflit qui, de 1688 à 1697, opposa la France à la ligue réunissant les autres grands États de l'Europe accusant Louis XIV de vouloir établir une monarchie universelle.

2. *Edit du Roy portant création d'une grande maîtrise souveraine, avec un armorial général ou dépôt public des armes et blasons de toutes les personnes, provinces, villes, terres, seigneuries, compagnies, corps et communautés du royaume et des maîtrises qui seront jugées à propos.* Cet armorial général sera par la suite connu sous le nom d'*Armorial (général) d'Hozier* du nom de Charles d'Hozier (1640-1732), Conseiller du Roi, et de ses descendants, Juges d'Armes de France jusqu'à la Révolution.

3. Face au mécontentement soulevé par un édit impopulaire, le Roi finit par dispenser du port des armoiries les communautés les plus pauvres (1699). A partir de 1799, l'édit n'est plus appliqué.

## Sources

*Armorial général de France, dressé, en vertu de l'édit de 1696, par Charles d'Hozier (1697-1709),* Bibliothèque nationale de France, Ms 32207 (tome XIV, Languedoc, I, textes, 24-1491 p.) et Ms 32241 (tome XIV, Languedoc, I, blasons coloriés, 1224 p.).

CATARINA, Didier, FERNON, Jean-Paul, DAVID, Jacky, *Armorial des communes de l'Hérault*, Artistes en Languedoc, Montpellier 2004, 135 p.

IZARNY-GARGAS, Louis d' (éditeur scientifique), *Armorial général de France, Généralité de Montpellier, de Charles d'Hozier, d'après les manuscrits de la Bibliothèque nationale...*, Sedopols, Paris 1989, 461 p.

## Le blason aux grenouilles

Par décret du 21 juin 1988 publié au Journal Officiel du 24, la commune de Saint-Geniès-le-Bas redevenait Saint-Geniès-de-Fontedit. Il s'agissait tout à la fois de raviver le souvenir du *Sanctum Genesium de Fonte adicta* attesté en 1089 (*Livre noir* du Chapitre Saint-Nazaire de Béziers) et de se débarrasser d'un *Bas* introduit au lendemain de la Révolution pour distinguer cette localité de Saint-Geniès-de-Varensal.

Profitant de ce changement de nom, la municipalité a souhaité aussi remanier son blason. Si le sautoir losangé de l'*Armorial général* a été conservé, les armes ont été enrichies d'éléments parlants ou allusifs : un champ de gueules symbolisant le martyr de saint Genès en 250, une fontaine d'argent évoquant la *Fons adicta*, cette « source frappée d'une sentence d'appriision, d'adjudication », dont le village conserve à nouveau le souvenir, et de trois grenouilles, clin d'œil aux sobriquets collectifs des Saint-Geniessois : le languedocien *manjo gragnotos* (mangeurs de grenouilles) et le français et tardif *grenouillards* (qui imitent le coassement des grenouilles) inspirés par le clocher revêtu de tuiles vertes vernissées.



Henri Barthès  
Maire de Saint-Geniès-  
de-Fontedit

### Ci-contre

Blasons ancien et actuel de  
Saint-Geniès-de-Fontedit  
(dessins de Jean-Paul Fernon)

### Ci-dessous

Fontaine à la grenouille de  
Saint-Geniès-de-Fontedit  
(cliché Fagairolles 34)



Les nombres entre parenthèses correspondent aux numéros de page et d'enregistrement du volume de textes suivis du numéro de folio du volume de dessins de l'Armorial général d'Hozier.

- AUTIGNAC** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
D'hermine au pairle losangé d'or et de gueules. (1472-218/199)
- CABREROLLES** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
D'hermine au pairle losangé d'or et d'azur. (1472-217/199)
- CAUSSINIOJOLS** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
D'hermine au pairle losangé d'argent et d'azur. (1473-221/200)
- FAUGÈRES** (canton de Bédarieux)  
De sable au pairle losangé d'argent et de gueules. (1472-214/198)
- FOS** (canton de Roujan)  
De sable au pairle losangé d'or et de sinople. (1471-211/198)
- FOUZILHON** (canton de Roujan)  
D'hermine au pairle losangé d'or et de sable. (1472-220/200)
- GABIAN** (canton de Roujan)  
De sinople au pairle losangé d'argent et de sinople. (1470-207/197)
- LAURENS** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
D'hermine au pairle losangé d'or et de sinople. (1472-219/199)
- MAGALAS** (canton de Roujan)  
D'hermine au pairle losangé d'argent et de sable. (1474-224/200)
- MARGON** (canton de Roujan)  
D'hermine au pairle losangé d'argent et de gueules. (1473-222/200)
- MONTESQUIEU** (canton de Roujan)  
De sable au pairle losangé d'or et de gueules. (1471-210/198)
- NEFFIÈS** (canton de Roujan)  
De sable au pairle losangé d'or et d'azur. (1491-209/197)
- POUZOLLES** (canton de Roujan)  
D'hermine au pairle losangé d'argent et de sinople. (1511-223/200)
- PUIMISSON** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
De sable au sautoir losangé d'argent et de gueules. (1459-150/186)
- ROQUESSELS** (canton de Roujan)  
De sable au pairle losangé d'argent et de sable. (1472-216/199)
- ROUJAN** (canton de Roujan)  
De sinople au pairle losangé d'argent et de sable. (1470-208/197)
- SAINT-GENIÈS-DE-FONTÉDIT** (canton de Murviel-lès-Béziers)  
Parti, au 1 de gueules à une fontaine monumentale d'argent maçonnée de sable voûtée en ogive, la voûte surmontée d'un fronton et son évidement traversé de trois sources ondées d'azur, au chef aussi d'argent chargé de 3 grenouilles de sinople ; au 2 de sable au sautoir losangé d'argent et d'azur. Anciennement : De sable au sautoir losangé d'argent et d'azur. (1479-149/185)
- VAILHAN** (canton de Roujan)  
De sable au pairle losangé d'or et de sable. (1471-212/198)

## Petit lexique héraldique

Email : terme utilisé pour désigner l'ensemble des métaux (*or* et *argent*), couleurs (*azur/bleu*, *gueules/rouge*, *sable/noir*, *sinople/vert*, *pourpre/violet*) et fourrures (*hermine*, *vaîr* et leurs variantes) employés en héraldique.

Losangé : attribut d'un écu ou d'une pièce couverte de losanges de deux émaux alternés. Pour le dessin du losangé, cf. *l'Armorial des communes de l'Hérault*, pp. 125-127 (les dessins de pièces losangées par les commis de d'Hozier sont sujets à caution).

Pairle : pièce en forme de Y.

Parti : attribut de l'écu coupé en deux parties égales par un trait vertical.

Sautoir : pièce en forme de croix de Saint-André (X), dont la largeur est égale au 1/3 de l'écu.



**Une fois n'est pas coutume**, nous quittons les terres héraultaises pour rejoindre Philippe Martin dans une forêt tropicale de Madagascar. Des quelque 100 000 clichés réalisés en 28 jours de micro-expédition, le fidèle collaborateur des *Rocaires* a tiré une série de 200 images composites à paraître très prochainement chez Biotope sous le titre percutant d'*Hyper nature Tropical*.

# Hyper nature sous les tropiques

*Dianella ensifolia*, proche des Liliacées (image composite de Ph. Martin, 73 clichés)



Cinq heures du matin, la petite forêt pluvieuse (20 km<sup>2</sup> à 1000 mètres d'altitude, au Centre-Est de la Grande île de Madagascar) perd dès les premières lueurs du jour une énorme quantité d'eau retenue par la végétation, notamment les mousses. L'air est saturé d'humidité. C'est là un processus fondamental du fonctionnement écologique de ces milieux extraordinaires que Philippe Martin connaît bien pour les parcourir régulièrement depuis 30 ans, de l'Amazonie à la Papouasie en passant par le Gabon.

Le soleil est maintenant bien haut dans le ciel mais le peu de lumière qui pénètre dans le sous-bois limite le nombre d'espèces végétales présentes au sol tandis que les champignons décomposeurs du bois sont à la fête. Ils participent à la « croissance de la forêt sur sa propre décomposition », pour reprendre la formule de Philippe. Quant aux animaux, réunis dans les frondaisons ils ne se manifestent que par leurs cris. L'heure ou le lieu ne sont pas propices aux plus belles rencontres. Cette nuit, la forêt deviendra un intense lieu de vie lorsque les animaux s'activeront à la recherche de nourriture et pour assurer leur reproduction. Rester assis sur un tronc d'arbre, silencieux et dans l'obscurité, permettra d'abord d'évaluer le nombre des êtres vivants émettant des radiations visibles à l'œil nu. A la lumière de la lampe frontale, c'est un nouveau monde qui se révélera ensuite, perceptible d'abord par des yeux qui brillent. Ceux du Hérisson de Madagascar, des lémur et d'une foule de geckos, serpents arboricoles et caméléons dont le plus grand de tous, *Furcifer oustaleti*, qui dépasse 68 cm, et le plus petit, *Brookesia minima*, 34 mm à l'état adulte. « Le travail constant, diurne et nocturne, entrecoupé de quelques heures de sommeil quotidiennes, ne peut être comparé à de courts séjours naturalistes aux abords d'un lodge confortable », s'amuse Philippe Martin qui égratigne au passage certains naturalistes et auteurs très médiatisés adeptes des balises Argos, téléphones portables et autres G.P.S.

En saison sèche, c'est le long des ruisseaux forestiers bordés de pandanus et de fougères arborescentes que se concentre la vie. Les batraciens endémiques aux couleurs variées y abondent, dont la Mantelle dorée qui fait l'objet de mesures conser-

vatoires importantes. C'est aussi le royaume des insectes et des arachnides : iules et glomérus géants, sauterelles carnivores, diptères, coléoptères, hétéroptères, homoptères, araignées épineuses ou globuleuses, tout un peuple qui s'affaire, stridule, s'accouple ou meurt.

« Bien sûr, souligne Philippe Martin, les conditions de prise de vue nocturne, surtout sous la pluie, à travers la végétation, ne sont pas idéales pour réaliser des clichés « esthétiques » parfaits, loin s'en faut ! Seule compte pour le naturaliste l'émotion de la rencontre aléatoire et imprévue, ou longuement préparée. »

### Une prestigieuse interface

En plein jour, ce n'est pas au sol qu'il faut traquer la biodiversité mais tout là-haut, dans l'étage supérieur de la forêt directement influencé par le rayonnement solaire. Le nom de cet écosystème est désormais bien connu du grand public grâce aux expéditions menées depuis une trentaine d'années par Francis Hallé, promoteur du célèbre *Radeau des cimes* : la canopée. « Cette prestigieuse interface séparant la forêt de l'atmosphère, écrit le professeur montpelliérain dans

sa préface d'*Hyper nature Tropical*, concentre plus de formes de vie que tout autre biotope terrestre ; quant à la diversité marine, elle est loin derrière ». En effet, si les océans, qui couvrent les deux tiers du globe, ne représentent que 15 % de la biodiversité, la forêt tropicale, qui ne constitue que 6 % des terres émergées, abrite au moins 75 % de la biodiversité mondiale. Et l'on estime que 69 % de la faune au sein de ces forêts vit dans la canopée. C'est qu'il existe là-haut peu de facteurs limitant le développement de la vie : absence de froid, de gel, pas trop de vent et une excellente exposition à la lumière. Pour un photographe naturaliste, c'est notamment le royaume des orchidées et des papillons.

### En quête d'hyperréalisme

L'imagerie scientifique a connu au cours des dernières décennies d'extraordinaires évolutions liées notamment aux perfectionnements du microscope électronique à balayage et de l'infographie tridimensionnelle. La macrophotographie semblait, de son côté, marquer le pas en dépit de la révolution numérique. La tech-

*Calumma nasutum*, caméléon endémique de Madagascar (image composite de Ph. Martin, 42 clichés)





Vingt-cinq heures de travail ont été nécessaires pour donner à ce criquet malgache (*Phymateus saxosus*) sa note hyperréaliste (image composite de Ph. Martin, 60 clichés)

nique d'hyperfocus évoquée dans *Los Rocaires* de septembre 2011 marque un véritable tournant dans ce domaine. Rappelons-en le principe. Il s'agit de prendre plusieurs dizaines de clichés d'un même sujet immobile en avançant le bloc optique sur un rail stable (pour les petits objets) ou en changeant la mise au point à chaque prise (pour les grands objets) puis, à l'aide d'un logiciel de focus stacking, d'assembler les étroites bandes de netteté de chaque cliché afin de créer une image composite hyperréaliste. La prise de vue comme le traitement des clichés exigent une patience et une rigueur infinies. Au moyen de logiciels de traitement d'image, pixel par pixel, et parfois pendant de longues heures, il faut gommer les défauts autour du sujet liés à une variation de l'angle de prise de vue. La reconstruction et le lissage au pixel près de toutes les parties altérées de l'image de couverture d'*Hyper focus tropical* a ainsi demandé plus de 25 heures de travail. Offrant une extraordinaire sensation de relief, les images composites obtenues, et dont tout l'art consiste à faire croire qu'il s'agit

de photographies, doivent plus à la peinture numérique qu'aux autres techniques mises en œuvre pour leur élaboration.

« Cette nouvelle perception de la biodiversité donne l'occasion aux productions naturelles les plus humbles, les plus nombreuses, de susciter un intérêt qu'on leur avait confisqué jusqu'alors, au profit d'espèces phares qui leur doivent pourtant tout au plan écologique. Puisse-t-elle trouver une place utile dans l'avènement d'un respect global de la nature ! », plaide Philippe Martin.

### Des forêts en sursis

Partout sous les tropiques, les forêts pluvieuses primaires reculent au projet de l'agriculture, de l'industrie et de l'urbanisme. Si l'on peut trouver dans les zones dégradées des paysages extraordinaires peuplés d'animaux et de plantes colorés, la biodiversité et l'originalité initiales ont bel et bien disparu à tout jamais. Francis Hallé rappelle qu'une forêt secondaire a besoin de sept siècles pour revenir à l'état primaire et dénonce le désastre écologique que constitue la

déforestation abusive dont on peut déjà voir les conséquences à Madagascar comme en Haïti, au Nigéria ou en Malaisie. Laisser ces forêts disparaître, c'est passer à côté d'un formidable pactole biochimique, les recherches scientifiques ayant en effet montré qu'elles sont une réserve importante de molécules nouvelles, dont on n'a découvert à ce jour qu'une infime partie, précise Hallé.

La conclusion revient de droit à cet infatigable défenseur des forêts tropicales. « Il me semble qu'à notre époque, la responsabilité majeure du naturaliste n'est plus de rechercher, de collectionner et de nommer des espèces nouvelles ; même si ces tâches obscures doivent évidemment se poursuivre, le naturaliste doit maintenant, avant tout, attirer l'attention du grand public sur l'immense diversité biologique de notre planète, ses hardiesses esthétiques, son immense beauté et la poésie qui s'attache à un mélange d'extrême rigueur et de fantaisie sans limites. Avec ses superbes ouvrages Philippe Martin acquiert un rôle de premier plan, s'il s'agit de donner au grand public toute la mesure de la beauté du monde vivant. »

**Guilhem Beugnon**

Centre de ressources de Vailhan  
guilhem.beugnon@ac-montpellier.fr

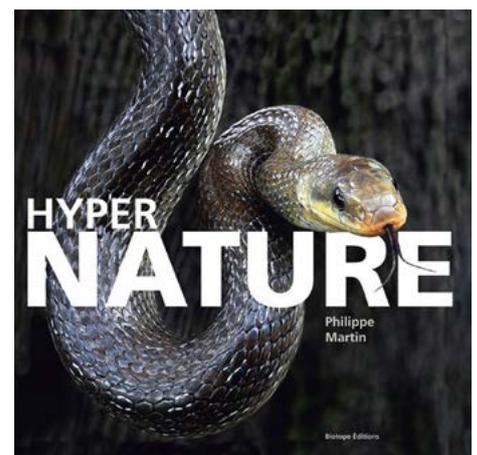
### Bibliographie

MARTIN, Philippe, *Salagou la couleur !*, P. Martin et J.-F. Vallot, [S.l.] 1987, 111 p.

MARTIN, Philippe, *Les Ecologistes de l'Euzière, La nature méditerranéenne en France*, Delachaux et Niestlé, Paris 2011, 272 p.

MARTIN, Philippe, *Hyper nature*, Biotope éd., Mèze 2012, 227 p.

GARRONE, Benoît, MARTIN, Philippe, SCHATZ, Bertrand, *Les Ecologistes de l'Euzière, Stratégies végétales*, éd. Ecologistes de l'Euzière, Prades-le-Lez 2011, 221 p.





Écologue, illustrateur  
et photographe naturaliste,  
Philippe Martin pratique  
la macrophotographie depuis  
plus de 40 ans et l'hyperfocal  
depuis 2008

Dans la forêt malgache  
*Lycopode* sp. (65 clichés)  
*Phelsuma lineata* (58 clichés)  
*Furcifer oustaleti* (50 clichés)



**Commune rurale** d'un millier d'habitants, Puimisson ne fait l'objet d'aucune protection particulière. Son territoire se trouve pourtant menacé par une importante pression foncière et une agriculture majoritairement viticole aux pratiques intensives. Comment, dès lors, préserver les paysages et la richesse agricole tout en valorisant la biodiversité ?

# Puimisson

## chronique d'une biodiversité pas si ordinaire

**P**assé sur le devant de la scène à l'occasion du sommet de la Terre de Rio de Janeiro, en 1992, le mot « biodiversité » recouvre une extraordinaire complexité. Si la biodiversité s'exprime à travers la grande variété des êtres vivants sur la Terre, des bactéries microscopiques jusqu'aux animaux et aux plantes les plus complexes, elle englobe aussi les milieux dans lesquels ils vivent, les races, les gènes et les variétés domestiques. Au-delà de la variété du vivant, s'y retrouvent les interactions entre les différents organismes et entre ces organismes et leur milieu de vie.

L'Homme constitue l'un des maillons de cette diversité biologique. Il l'utilise, la fabrique à travers les variétés agronomiques développées au cours de l'histoire de l'agriculture, mais la détruit aussi, à un rythme accéléré par le développement de la technique et des besoins de consommation. « *Le succès de l'espèce humaine est basé sur des compromis entre les intérêts de l'individu et ceux du groupe* », sou-

ligne Robert Barbault<sup>1</sup>, directeur du département Ecologie et gestion de la biodiversité au Muséum d'histoire naturelle. La crise de la biodiversité pointée du doigt lors du sommet de Rio nous rappelle ainsi l'importance des concepts de coopération et de solidarité et nous invite à nous poser la question essentielle : « *Peut-on continuer à vivre décemment, ainsi que nos enfants et nos petits-enfants, dans un monde qui aura perdu une grosse partie de ses espèces, avec toute la richesse que cela représente ? Il faut faire prendre conscience que ce n'est pas seulement une question de gais papillons et de jolies fleurs. Quand les paysages sont détruits, les conditions de vie sont mauvaises. Cela entraîne une crise écologique qui génère une crise sociale, donc une crise économique. Tout est lié.* »

### Remarquable ou ordinaire

Les politiques de protection de l'environnement se sont longtemps focalisées sur la biodiversité remarquable, celle des espèces

menacées, rares, patrimoniales ou protégées. Et l'on a tous en tête le Tigre du Bengale, l'Eléphant d'Asie ou le Panda géant. Leur valeur intrinsèque est fondée principalement sur d'autres valeurs qu'économiques. Aujourd'hui, ce sont les espèces communes liées au milieu agricole qui déclinent le plus vite et les regards se portent sur la biodiversité ordinaire, celle qui « *contribue à des degrés divers au fonctionnement des écosystèmes et à la production des services qu'y trouvent nos sociétés* », pour reprendre la définition du rapport Chevassus-au-Louis<sup>2</sup>. S'y intéresser suppose de travailler au niveau local, avec d'autres outils, en associant l'ensemble des acteurs.

L'affaire de tous

En 2010, à l'occasion de l'année internationale de la biodiversité, la commune de Puimisson s'est lancée dans une réflexion concertée autour de cette thématique majeure du développement durable afin d'améliorer la qualité de vie de chacun. Coordonné par le Centre

Le sentier de Montrouge au fil des saisons (clichés Rémi Fournier)



d'Études Techniques de l'Équipement (CETE) Méditerranée et la Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM), un projet multipartenarial a pu voir le jour dans lequel l'éducation à l'environnement en direction des élus et des scolaires joue un rôle clef.

Commune rurale d'un millier d'habitants située à un douzaine de kilomètres au nord de Béziers, Puimisson ne fait l'objet d'aucune protection particulière. Son territoire subit pourtant une importante pression foncière et se trouve confronté à une agriculture majoritairement viticole aux pratiques intensives. Comment, dès lors, préserver les paysages et la richesse agricole tout en valorisant la biodiversité ?

La réflexion a d'abord porté sur l'amélioration de la qualité de l'eau qui dépend des efforts de chacun. Agriculteurs, particuliers et municipalité ont été invités à réduire la consommation d'intrants, notamment des désherbants, insecticides et fongicides traditionnellement utilisés dans les vignes, les jardins et pour l'entretien des espaces verts et des voiries. « Si cette année vous avez remarqué une présence plus importante d'herbes dans les rues, ce n'est pas de la négligence de la part des employés communaux. La commune de Puimisson prend de l'avance pour gérer durablement les espaces verts et la voirie, c'est un enjeu de santé publique : nous avons donc décidé de limiter l'utilisation de pesticides sur la commune », pouvait-on lire dans le bulletin municipal de juillet 2010.

La préservation des eaux souterraines, et tout particulièrement sur les bassins versants d'alimentation des puits de captage d'eau potable, s'accompagne d'une préservation de la biodiversité. Au cours des 24 heures de la Nature organisées sur les rives du Libron en avril 2010 par les Ecologistes de l'Euzière, la population du village a découvert l'existence sur quelques hectares de centaines d'espèces différentes, souvent méconnues. L'envie de sauvegarder et de faire connaître cette richesse « ordinaire » s'en est trouvée multipliée. Aux côtés de la Fédération des chasseurs de l'Hérault, et dans le cadre de la convention nationale Agrifaune<sup>3</sup>, les agriculteurs sont appelés à lancer des actions de développement du

petit gibier (perdre rouge, faisane, lapin, lièvre) : plantation de haies, mise en place d'abreuvoirs et de cultures à gibier. La municipalité, de son côté, a mis en place des jardins familiaux, lieux de partage et d'expérimentation, réhabilité l'ancienne décharge et balisé deux chemins de la biodiversité, au nord et au sud du village.

### A l'école de la biodiversité

Pour Robert Barbault, le meilleur moyen d'agir pour le bien de la biodiversité, au quotidien, est de sensibiliser la population par le biais des plus jeunes, dès l'école. Et c'est un des volets innovants du projet de Puimisson que d'associer régulièrement les enfants aux actions de la commune. Los Rocaires s'étaient fait l'écho de la sensibilisation du public scolaire menée d'octobre 2010 à juin 2011 et concluaient : « Les idées qui ont surgi lors de la rencontre de bilan montrent clairement que le projet n'est pas arrivé à son terme ! ». Les actions menées en 2012-2013 viennent de le confirmer. Tandis que la classe de cycle 3 (Mickaël Voisin) s'intéressait aux différentes unités paysagères de la commune, en partenariat avec les architectes du CAUE<sup>4</sup>, la classe de cycle 2 (Rémi Fournier), prenant appui sur le travail réalisé deux ans auparavant par les élèves de même âge, planchait avec enthousiasme sur la réalisation du topo-guide du sentier de Montrouge. Après un repérage sur le terrain, il s'est agi de sélectionner les images les plus représentatives du sentier, numériser le travail des « anciens », rédiger les textes d'accompagnement et mettre le tout en page à l'aide du tableau numérique interactif (TNI) de l'école. Mis en ligne sur le site internet de la commune, le topo-guide est aussi disponible en mairie dans sa version papier. Cette démarche a d'ailleurs conduit la municipalité à davantage prendre en compte la biodiversité et la préservation/création de continuités écologiques dans le PLU<sup>5</sup>.

### Un engagement collectif...

#### à poursuivre

Grâce à l'engagement de tous - élus, habitants, enseignants, administration, associations naturalistes, chasseurs, agriculteurs - il apparaît possible, par des actions simples



Sur le sentier de Montrouge (cliché Rémi Fournier)

et peu coûteuses, de participer à la préservation de la biodiversité ordinaire. C'est aussi l'occasion pour les habitants de redécouvrir leur territoire, d'apprendre à vivre en harmonie avec lui, de renforcer le lien social, y compris entre les enfants et leurs parents. Cette réflexion a permis d'entrevoir de nouveaux modes de collaboration entre les élus et les habitants d'un territoire en évolution. Ainsi, est-il envisagé la mise en place d'un observatoire des paysages et de la biodiversité, fil conducteur intergénérationnel de la transmission du savoir et de la mémoire des patrimoines culturels, naturels et vernaculaires. L'exemple de Puimisson pourrait donc en inspirer bien d'autres.

**Émilie Correa**

Chargée d'études biodiversité

CETE Méditerranée

emilie.correa@developpement-durable.gouv.fr

**Fabrice Renard**

Chargé de biodiversité

DDTM 34/SAT Ouest

fabrice.renard@herault.gouv.fr

### Notes

1. Sophie Lebeuf, *C'est quoi la biodiversité ? Interview de Robert Barbault*, 26 juillet 2010, [www.evene.fr](http://www.evene.fr)
2. Bernard Chevassus-au-Louis (dir.), *Approche économique de la biodiversité et des services liés aux écosystèmes. Contribution à la décision publique*, Centre d'analyse stratégique, avril 2009.
3. Voir [www.oncfs.gouv.fr/Amenager-et-developper-les-territoires-ru150/Le-reseau-Agrifaune-ar264](http://www.oncfs.gouv.fr/Amenager-et-developper-les-territoires-ru150/Le-reseau-Agrifaune-ar264)
4. Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et d'Environnement (<http://herault.caue-lr.org/index.php>)
5. Plan local d'urbanisme, document réglementant les occupations et usages du sols.

### À voir

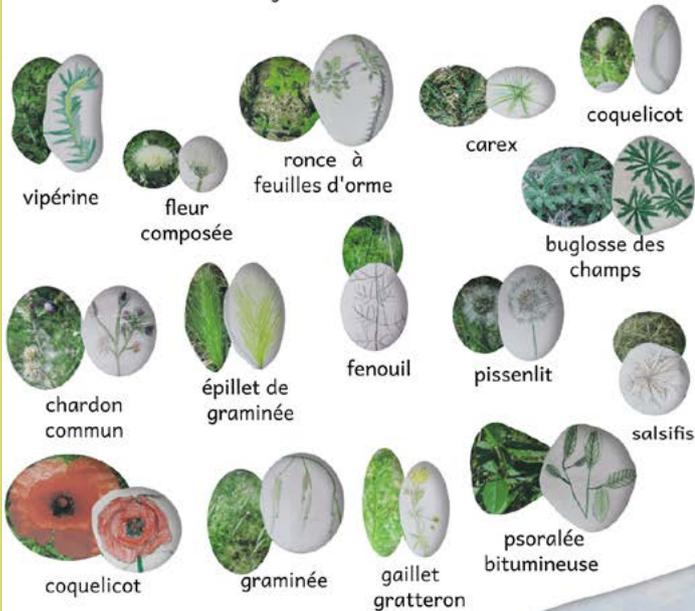
La démarche entreprise à Puimisson est présentée dans un film réalisé en 2013 par l'Institut de formation de l'environnement (IFORE) :

<http://www.ifore.developpement-durable.gouv.fr/nouveaux-films-pedagogiques-de-l-a147.html>

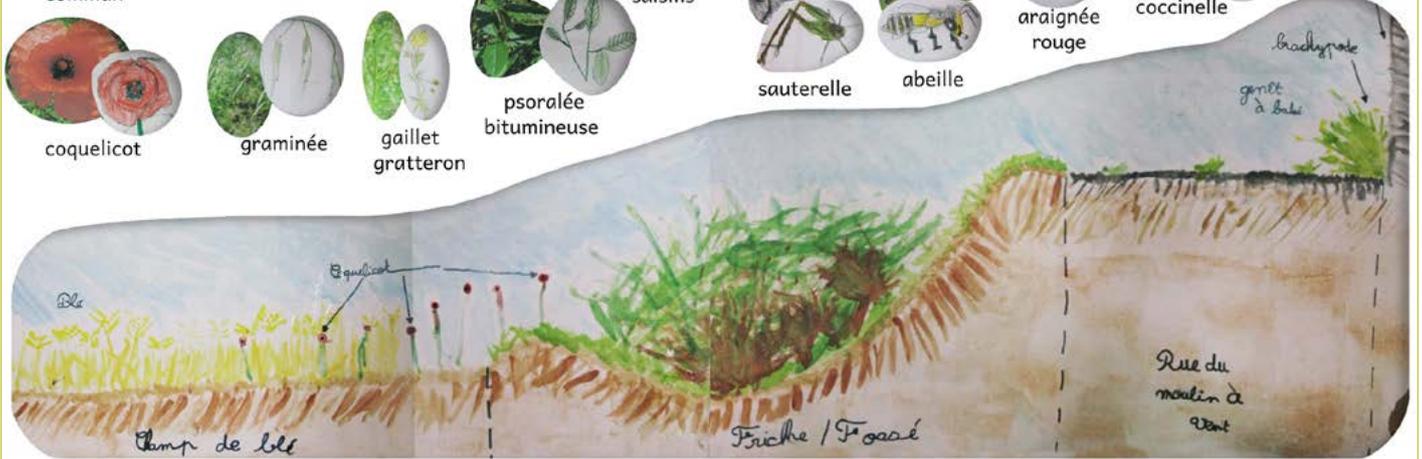


## Plan de coupe n°1

Coordonnées GPS : Longitude 3°12'25.3"E Latitude 43°26'36.4"N



Quand vous irez à l'endroit de ce plan de coupe, faites attention à ne pas tomber dans le fossé où vous trouverez des ronces. À cet endroit le terrain est presque plat mais la rue est quand même plus haute que le champ de blé. Au bord du champ de blé, si c'est la saison, vous pourrez voir quelques coquelicots et trouver des mûres dans la friche. Quand il y a du vent, le champ de blé fait des vagues. C'est très joli à voir. À droite de la rue du moulin à vent on trouvera des habitations.



Plans de coupe sur les sentiers du Pech (en haut) et de Montrouge (en bas, extrait du topo-guide)

Il rampe près de la porte d'entrée du jardin, bien exposé au soleil le long du vieux mur de pierre qui semble le nourrir. Ses longs rameaux traînants portent d'amples fleurs si délicates qu'on hésite à les cueillir en boutons. Confits dans le vinaigre, ce sont pourtant eux qui donnent les câpres, condiments incontournables de la cuisine méditerranéenne.

# Le Câprier épineux

## un solide méditerranéen



Ample et décorative : la fleur du Câprier épineux du jardin de l'Abelancier (cliché Guilhem Beugnon)

**D**ans la famille des capparidacées, le genre *Capparis* regroupe plus de 350 espèces d'origine tropicale ou subtropicale. De l'Afrique australe au Brésil en passant par la Méditerranée, ils offrent à l'art culinaire, à la médecine et à la cosmétique leurs boutons floraux (câpres), leurs fruits (cornichons du câprier ou câprons), leurs feuilles et l'écorce de leurs racines. Le Câprier épineux

(*Capparis spinosa* L.) représente l'espèce la plus courante dans la région méditerranéenne, celle qui orne le jardin de l'Abelancier et, de manière plus spectaculaire, retombe en une somptueuse cascade en haut de la rue de Favier.

La première mention du câprier - controversée - figure dans la Bible<sup>1</sup> : « Mais souviens-toi de ton créateur pendant les jours de ta jeunesse,

avant que les jours mauvais arrivent et que les années s'approchent [...] où l'on redoute ce qui est élevé, où l'on a des terreurs en chemin, où l'amandier fleurit, où la sauterelle devient pesante, et où la câpre n'a plus d'effet, car l'homme s'en va vers sa demeure éternelle, et les pleureurs parcourent les rues ». Faut-il voir dans cette allusion métaphorique à la vieillesse une référence

à la perte du désir sexuel ? Une tradition populaire, encore bien vivante au Maroc, attribue en effet au câprier des vertus stimulantes et aphrodisiaques. *Quand la câpre n'agit plus, l'homme doit renoncer à Vénus*, dit un vieux proverbe, en écho à la croyance italienne originaire des Pouilles qui assure que manger des câpres crues pendant la messe de la Pentecôte remédie à l'impuissance masculine.

### Chez les Grecs et les Latins

Hippocrate<sup>2</sup>, au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., vante une utilisation plus prosaïque de la plante : en cas de fistules anales, « *prenez des feuilles vertes de câprier ; broyez-les et mettez-les dans un sachet. Quand ce remède pique trop, on le retire pour le remettre ensuite* ». Cinq cents ans plus tard, Dioscoride<sup>3</sup> détaille les vertus du câprier. On livre ici son texte dans la traduction savoureuse de Martin Mathée : « *L'on confict son fruit (lire bouton floral) et sa tige, en sel, pour l'usage des viandes. [...] La grene beue par quarante jours continuels, au poix de deux dragmes fait décroistre la rate, et fait uriner des grumes de sang. Beue elle aide aux douleurs des sciatiques aux paralitiques, aux rompus, et aux spamés. Elle provoque le flux menstrual et purge le flegme de la teste par la bouche. La décoction de la grene (s'en lavant la bouche) ayde à la douleur des dents. L'escorce de la racine seiche vaut à toutes les choses susdites. Elle modifie tous les vieux ulcères ords, et ceux qui sont devenus cailleux. Emplastrée avec farine d'Orge, et en faisant un emplastre, elle ayde à ceux qui sont tormentés de la rate. Mordue, elle ayde à la douleur des dents. Broyée, et oingte avec vinaigre, elle efface les taches blanches empreinctes dans le cuir. Les feuilles, et les racines pilées, resoudent les duresses et les scrofules. Le suc que l'on espreinct des racines, distillé dans les oreilles, y tue les vers dedans. Le Capprier qui naist en la Libie Marmarique est grandement venteux, et celui qui naist en la Pouille fait vomir. Le Capprier que l'on apporte de la mer rouge et de Libie est très aigu : d'où vient qu'il ulcere la bouche, et rongé les gencives jusques aux os.* »

Du côté des Latins, Pline l'Ancien<sup>4</sup> conseille d'utiliser les câpriers provenant d'Égypte, les autres

étant dangereux pour les gencives, l'utérus, l'estomac et les intestins. L'agronome Columelle<sup>5</sup>, quant à lui, nous offre les indications culturelles les plus complètes : « *Le câprier vient de lui-même dans nombre de provinces au milieu des jachères ; mais si l'on veut le semer dans des pays où il ne s'en trouve point, il faut lui choisir un terrain sec. On commencera par environner ce terrain d'un petit fossé, que l'on comblera de pierres et de chaux ou de mortier à la carthaginoise, pour former une espèce de parapet impénétrable aux tiges de cet arbrisseau,*

### Fiche d'identité du Câprier épineux

**Étymologie** : origine incertaine ; vient du grec *kapparis* (κάππαρις)

**Origine** : pourtour méditerranéen

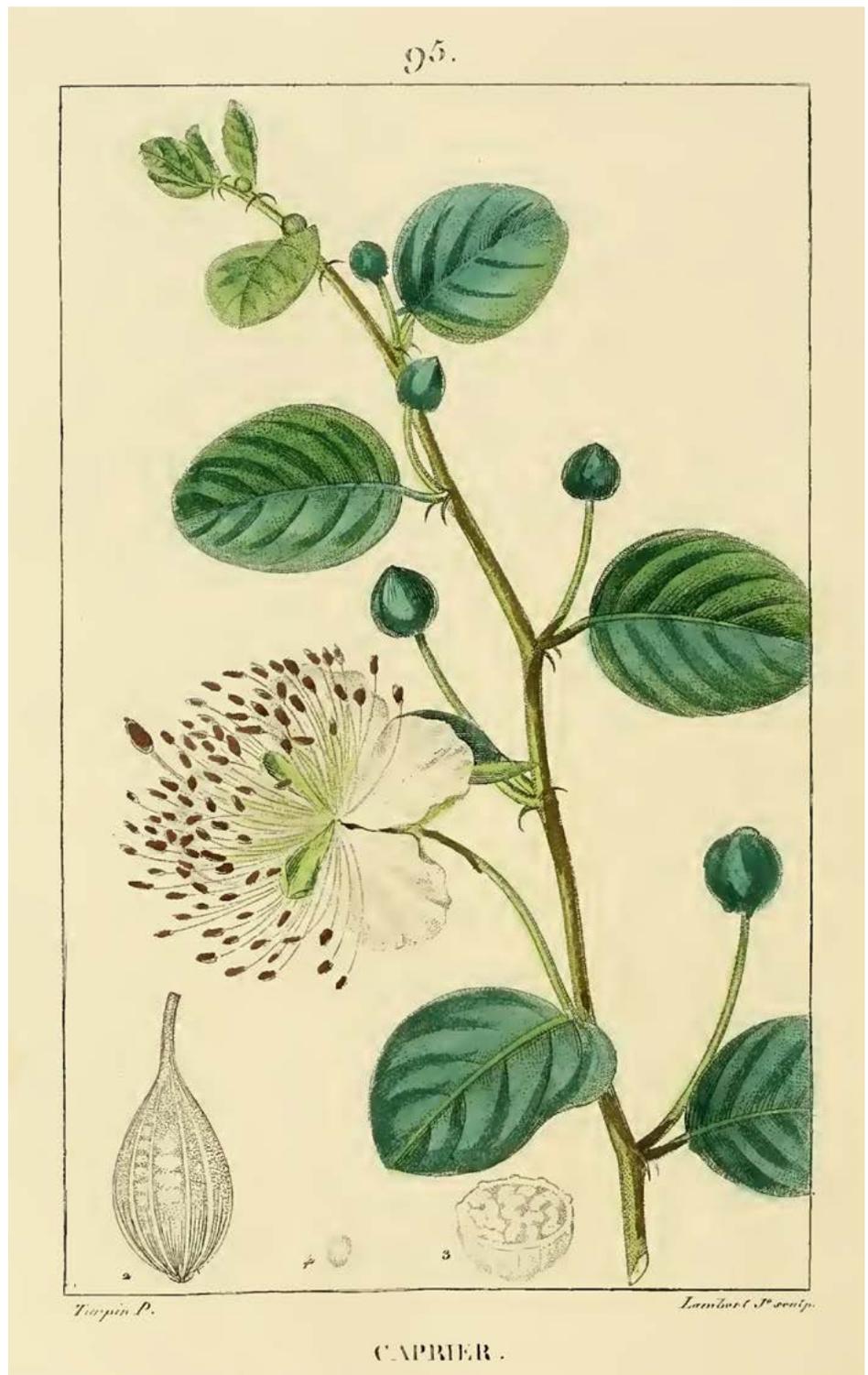
**Famille** : *Capparidaceae*

**Genre** : *Capparis*

**Espèce** : *spinosa*

**Autres noms** : câprier commun, tapenier, *caprièr* (occ.), *taperièr* (occ.)

Câprier, dessin de Pierre Turpin, gravure de Jean Lambert (F.-P. Chaumeton, *Flore médicale*, 1833)





Enraciné dans un vieux mur chaulé, le câprier de la rue de Favier, à Vailhan  
(cliché Guilhem Beugnon)

qui s'étendrait presque par tout le terrain, s'il n'était pas arrêté par quelque digue ; et ce n'est pas même le plus grand inconvénient qu'il y aurait à craindre (puisqu'on pourrait arracher ces tiges de temps en temps) ; mais il y aurait encore lieu de craindre que cet arbrisseau, qui renferme un poison pernicieux, ne rendit la terre stérile en lui communiquant ses sucs. Au reste, ou il ne demande aucune culture, ou il se contente de la plus légère ; d'autant qu'il vient très-bien, même dans des terres abandonnées, sans aucun

soin de la part du paysan. On le sème aux deux équinoxes. »

#### De Toulon à Marrakech

Le naturaliste Pietro Andrea Mattioli<sup>6</sup> écrit en 1544 que « les câpriers naissent encore abondamment à Rome dans les ruines des antiques et superbes édifices ». Avec sa remise à l'honneur de la culture antique sous toutes ses formes, la Renaissance assure aux câpres un véritable succès gastronomique. Olivier de Serres va veiller à faire de la Provence et notamment du Var le grand foyer de la

culture du câprier, une plante typiquement xérophyte qui supporte sans signe manifeste de stress hydrique les longs étés secs méditerranéens. Pierre Pomet<sup>7</sup>, marchand épicier et droguiste, pourra même écrire en 1735 dans son *Histoire générale des drogues* : « C'est une chose assurée, que toutes les Capres qui se mangent en Europe, à la réserve de celles de Majorque, viennent de Toulon : ainsi au lieu d'être appelées Capres de Nice ou de Gennes, comme elles l'ont toujours été, elles doivent porter le nom de Capres du Toulon, ou de France. » Et François-Pierre Chaumeton<sup>8</sup> en 1833 dans sa *Flore médicale* : « C'est surtout entre Marseille et Toulon qu'on voit des champs entiers couverts de câpriers, cultivés avec des soins que couronne un succès constant ».

Peu à peu, pourtant, les cultures espagnoles et italiennes vont supplanter les petites cultures familiales provençales. Aux alentours de Syracuse, le voyageur anglais Patrick Brydone<sup>9</sup> s'étonne du sol « incroyablement stérile : aussi loin que porte le regard, on n'y voit ni culture de céréales ni vignes : les champs sont cependant ornés d'une infinité de fleurs et d'arbrisseaux en fleurs de toute sorte et les rochers sont littéralement couverts de câpriers, mûrs pour la récolte. Si nous avions eu du vinaigre, nous aurions pu mariner des barils de câpres ». Le Maroc est aujourd'hui le principal fournisseur de câpres du bassin méditerranéen avec une production moyenne annuelle de 20 000 tonnes.

#### Du champ au tonneau

Chaumeton décrit avec soin la cueillette et la préparation des câpres : « Les femmes et les enfans vont tous les matins recueillir ces boutons qui, dans leur état de fraîcheur, exhalent une faible odeur, et impriment sur la langue une saveur légèrement piquante. On les expose à l'ombre pendant trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir, afin d'empêcher qu'ils ne s'ouvrent. On les met ensuite dans un vase qu'on remplit de vinaigre ; on les couvre, et on les laisse ainsi pendant huit jours ; on les retire alors ; on les presse doucement, et on les remet dans de nouveau vinaigre, durant huit autres jours : on répète cette opération une troisième fois ; puis on les sépare au

moyen de plusieurs cribles percés de trous de divers diamètres. Les boutons les plus petits donnent les câpres les plus fermes, les plus délicates, et les plus recherchées. Ce triage fait, on renferme les câpres dans des tonneaux avec du vinaigre, auquel parfois on ajoute du sel. On préfère les câpres qui ont une belle couleur verte ; certains marchands la leur communiquent à l'aide du cuivre, et deviennent, par cette sophistication coupable, de vrais empoisonneurs. »

### De l'assiette à la tisanière

Confits dans le vinaigre, saumurés dans le sel, conservés dans du vin, les boutons floraux du câprier donnent ainsi les câpres, condiments typiques des plats méditerranéens, et c'est là la principale utilisation de l'arbrisseau. Entrant dans la composition de la tapenade (le *tapenié* désigne le câprier en provençal), elles relèvent aussi la sauce gribiche, agrémentent les pizzas, les steaks tartares et le thon rouge. Les Espagnols consomment volontiers en salade la pointe des branches après un traitement à la saumure. Quant aux Italiens, grands producteurs et consommateurs de câpres, ils disposent d'une impression arsenal linguistique pour les qualifier selon leur taille : *occhi di pernice*, *occhiellino*, *lacrimella*, *puntinella*, *puntina commerciale*, *mezzanella*, *mezzana* et *fuori calibro*, des plus petites, les plus prisées, aux plus grandes. A Vailhan, Andrée Paul, grande amatrice de câpres, fait preuve d'une vitalité étonnante malgré son grand âge. Elle fait quelquefois don aux gens qu'elle apprécie d'un petit pot de ses câpres cueillies quotidiennement et confites avec un soin minutieux. Les heureux bénéficiaires les reçoivent quasi religieusement et les réservent à leurs hôtes de choix.

Apprécié des maîtres queux, le câprier l'est aussi des thérapeutes. Si bon nombre des utilisations mentionnées par Dioscoride sont aujourd'hui tombées dans l'oubli, l'écorce épaisse des racines du Câprier épineux continue d'être utilisée pour ses fonctions diurétiques, astringentes et emménagogues. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Théodore Tronchin la vanta comme un des meilleurs antihypochondriaques, une vogue passagère qui ne survécut pas au médecin genevois. Elle entrait dans

l'huile de scorpions composée et dans le sirop de Charas ; cuite, on l'appliquait sur l'estomac pour raviver la vitalité de cet organe, et sur les vieux ulcères atoniques. Les câpres sont digestives, apéritives et antirhumatismales et s'utilisent en dermatologie pour soigner blessures et abcès et rendre la peau lisse et veloutée. Des études menées dans les années 1980 montrent aussi une activité anti-inflammatoire et antimicrobienne des extraits obtenus à partir de feuilles ou de plantes entières<sup>10</sup>.

« Les savants, écrit Alphonse Karr<sup>11</sup>, veulent que toutes les fleurs ressemblent à celles qu'ils dessèchent dans leurs herbiers, horrible cimetière où les fleurs sont enterrées avec des épitaphes prétentieuses. L'un des savants regarde la plante et vous dit : "C'est un câprier de la famille des capparidées, sans stipules. Les pétales de la corolle alternent avec les sépales du calice, les filaments sont hypogyne, le pistil est stipité et formé de la réunion de trois carpelles, les ovules attachées à trois trophospermes, ses graines sont souvent réniformes et ont un endosperme." ».

Goûtons plutôt la poésie des fleurs de câpriers et la saveur aigrette de leurs boutons !

**Guilhem Beugnon**

Centre de ressources de Vailhan  
guilhem.beugnon@ac-montpellier.fr



Stars du genre, les câpres de Pantelleria, récoltés sur l'île italienne du même nom, entre Sicile et Tunisie, bénéficient de l'Indication géographique protégée.

### Notes et sources

1. *Écclésiaste*, 12:1/12:5.
2. Corpus hippocratique, *Des fistules*, 12 (Jean-Baptiste Gardeil, *Traduction des œuvres médicales d'Hippocrate, sur le texte grec, d'après l'édition de Foës*, vol. 4, Fages, Meilhac et Compagnie, Toulouse 1801, p. 357).
3. Dioscoride, *Matière médicale*, II:166 (*Les Six Livres de Pedacion Dioscoride d'Anazarbe de la matière médicale, translatez de Latin en François* [par Martin Mathée], Balthazar Arnoullet, Lyon 1553, pp. 164-165).
4. Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIII.44 (*Histoire naturelle de Pline, avec la traduction en français, par M. E. Littré*, vol. 1, J.J. Dubochet, Le Chevalier et Comp., Paris 1848, p. 516).
5. Columelle, *L'économie rurale (Les agronomes latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius, avec la traduction en français, publié sous la direction de M. Nisard, J. J. Dubochet et Compagnie, Paris 1844, pp. 448-449)*.
6. Pietro Andrea Mattioli, *Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo libri cinque della historia, & materia medicinale*, Nicolò de Bascariini, Venetia 1544.
7. Pierre Pomet, *Histoire générale des drogues, simples et composées*, vol. 1, Etienne Ganeau et Louis-Etienne Ganeau, Paris 1735, pp. 279-280.
8. François-Pierre Chaumeton, Poiret, Chamberet, *Flore médicale*, vol. 2, Impr. C. L. F. Panckoucke, 1833, XCV.
9. Patrick Brydone, *A Tour through Sicily and Malta, in a series of letters to William Beckford*, vol. 1, W. Strahan and T. Cadell, London 1773, p. 290-291.
10. Guiseppe Barbera (éd.), *Programme de recherche Agrimed : le câprier (Capparis ssp.)*, Commission des Communautés européennes, Luxembourg 1991.
11. Alphonse Karr, *Voyage autour de mon jardin*, Lettre VI, impr. du Politique, Bruxelles 1844.

**Matériau tendre et peu onéreux**, le polystyrène extrudé se prête parfaitement à la pratique de la gravure en creux. Une plaque, un vieux stylo, de la peinture, et les élèves pourront s'exprimer à travers une technique qui se prête particulièrement aux projets nécessitant des tirages multiples : illustration d'histoires, carnet dupliqué, fresque murale...

# atelier en images

## La gravure en creux



La gravure en creux dans un matériau mou : une technique adaptée à tous les âges (cliché Guilhem Beugnon)

**D**ans les pratiques artistiques, la gravure désigne tout à la fois une technique et l'oeuvre finale qu'elle a permis de réaliser.

Par piquetage, incision ou raclage, les hommes préhistoriques creusaient déjà la surface d'un matériau dur (os, ivoire, roche) à des fins artistiques. La xylogravure, ou gravure sur bois, pourrait avoir vu

le jour au Moyen Age en Europe du Nord. La gravure sur cuivre se développe dans la vallée du Rhin à partir de 1430, profitant des techniques de l'orfèvrerie. L'invention de la lithographie par Aloys Senefelder et la mise au point de la gravure *sur bois de bout* par Thomas Brewick vont, dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, révolutionner le monde de

la gravure. Cette dernière technique sera utilisée de manière universelle par l'édition et la presse.

La gravure demeure une source d'inspiration artistique, y compris à l'école. La preuve en images...

**Sylvie Carsenac**  
Conseillère pédagogique départementale  
en arts visuels  
sylvie.carsenac@ac-montpellier.fr



## Matériel

- polystyrène extrudé découpé en plaques (10x10, 10x15, 20x20...), une par élève
- manches de pinces fines, vieux stylos...
- peinture acrylique ou gouache
- rouleaux
- papier blanc ou de couleur au format adapté à celui des tampons
- carton, tissu, voile d'hivernage, rouleau de papier kraft...

Le polystyrène extrudé est un isolant vendu en magasin de bricolage sous la forme de panneaux de 1,20m x 0,60m et d'épaisseur variable. Bon marché et tendre, on peut le découper facilement en petites plaques qui deviendront des tampons en creux quand les élèves les auront gravées avec le manche d'un pinceau, un stylo...

## Déroutement

Cet atelier, animé au cours du marché des connaissances « Jardins » qui s'est tenu à Vaillhan en mai 2013, a permis aux élèves d'exprimer leur perception du réel à travers une pratique artistique.

1. Chaque élève dessine sur une feuille blanche une « petite bête » du jardin.
2. Il reproduit son dessin sur la plaque de polystyrène extrudé puis le grave en creux à l'aide d'un manche de pinceau ou d'un stylo.
3. La plaque est recouverte de peinture passée au rouleau, en prenant soin de ne pas garnir les creux.
4. Appliquée sur une feuille, en appuyant bien, la plaque fait office de tampon.
5. On peut imprimer sur d'autres supports, par exemple sur du voile d'hivernage, léger et translucide, ou sur une bande de papier kraft afin de créer une œuvre collective.



## Du côté des programmes d'enseignement

### A l'école maternelle : percevoir, sentir, imaginer, créer

Le dessin et les compositions plastiques sont les moyens d'expression privilégiés. Les enfants expérimentent les divers instruments, supports et procédés du dessin. Ils découvrent, utilisent et réalisent des images et des objets de natures variées. Ils construisent des objets en utilisant peinture, papiers collés, collage en relief, assemblage, modelage...

À la fin de l'école maternelle l'enfant est capable d'adapter son geste aux contraintes matérielles (instruments, supports, matériels) ; utiliser le dessin comme moyen d'expression et de représentation ; réaliser une composition en plan ou en volume selon un désir exprimé.

### Au CP et au CE1 : pratiques artistiques et histoire des arts

L'enseignement des arts visuels s'appuie sur une pratique régulière et diversifiée de l'expression plastique, du dessin et la réalisation d'images fixes ou mobiles. Il mobilise des techniques traditionnelles (peinture, dessin) ou plus contemporaines et propose des procédures simples mais combinées (recouvrement, tracés, collage/montage). Ces pratiques s'exercent autant en surface qu'en volume à partir d'instruments, de gestes techniques, de médiums et de supports variés. Les élèves sont conduits à exprimer ce qu'ils perçoivent, à imaginer et évoquer leurs projets et leurs réalisations en utilisant un vocabulaire approprié.

### Au CE2, CM1, CM2 : pratiques artistiques et histoire des arts

Conjuguant pratiques diversifiées et fréquentation d'œuvres de plus en plus complexes et variées, l'enseignement des arts visuels (arts plastiques, cinéma, photographie, design, arts numériques) approfondit le programme commencé en cycle 2. Cet enseignement favorise l'expression et la création. Il conduit à l'acquisition de savoirs et de techniques spécifiques et amène progressivement l'enfant à cerner la notion d'œuvre d'art et à distinguer la valeur d'usage de la valeur esthétique des objets étudiés.

Compétence 5 : La culture humaniste

L'élève est capable de pratiquer le dessin et diverses formes d'expressions visuelles et plastiques (formes abstraites ou images) en se servant de différents matériaux, supports, instruments et techniques.





**Changement de décor**, de rythme, de fonctionnement, de camarades de classe : l'entrée en sixième marque pour l'élève une véritable révolution sur les plans organisationnel et affectif. Parmi la panoplie de mesures mises en place par le collège René Cassin d'Agde pour adoucir cette épreuve initiatique figure la journée d'intégration.

# Activités sportives pour une rentrée en douceur

**P**eur, stress, angoisse, nervosité : ce sont les mots qui reviennent régulièrement à la bouche des collégiens lorsqu'ils se remémorent leur entrée en sixième. « *J'avais peur de ne pas avoir mes amis du primaire dans ma classe, de me retrouver le petit du collège* », dit un élève. « *L'idée de devoir se lever tôt et de changer de prof et de salle toutes les heures m'angoissait* », ajoute un autre. L'adaptation aux lieux, aux personnes, et la cassure avec l'univers rassurant de l'école primaire émergent comme le souci numéro un. Il s'agit là d'une tension intérieure quasi-initiatique qui fait ressembler l'entrée en sixième à un rituel de passage. L'enjeu majeur pour les jeunes collégiens ne semble pas résider dans le contenu des cours, les nouvelles matières ou d'éventuelles difficultés d'apprentissage, mais bien dans l'adaptation au groupe.

Pour aider à surmonter ce stress, il y a les mots qui rassurent : au collège, c'est cool ; la cantine est meilleure qu'au primaire ; le CPE est toujours à l'écoute ; on se fait de nouveaux amis... Il y a aussi les journées d'intégration qui se veulent des moments d'échange et de convivialité réservés aux sixièmes. C'est là un des dispositifs mis en place par le collège René Cassin d'Agde pour accueillir au mieux ses nouveaux élèves. Pour la troisième année consécutive, la journée s'est déroulée sur le domaine départemental des Olivettes avec la connivence du centre



Sur le sentier de l'eau, les collégiens Agathois découvrent le barrage des Olivettes (cliché Pascal Luu-Van)

de ressources de Vailhan et des équipes d'Hérault Sport. Au programme : orientation, tir à l'arc, pétanque, randonnée et découverte de la charte du collégien dans une salle de classe en plein air. De l'avis de tous, la journée a pleinement répondu aux attentes de l'équipe éducative : rassurer, faciliter l'intégration, décliner les droits et les devoirs du collégien sans dramatiser.

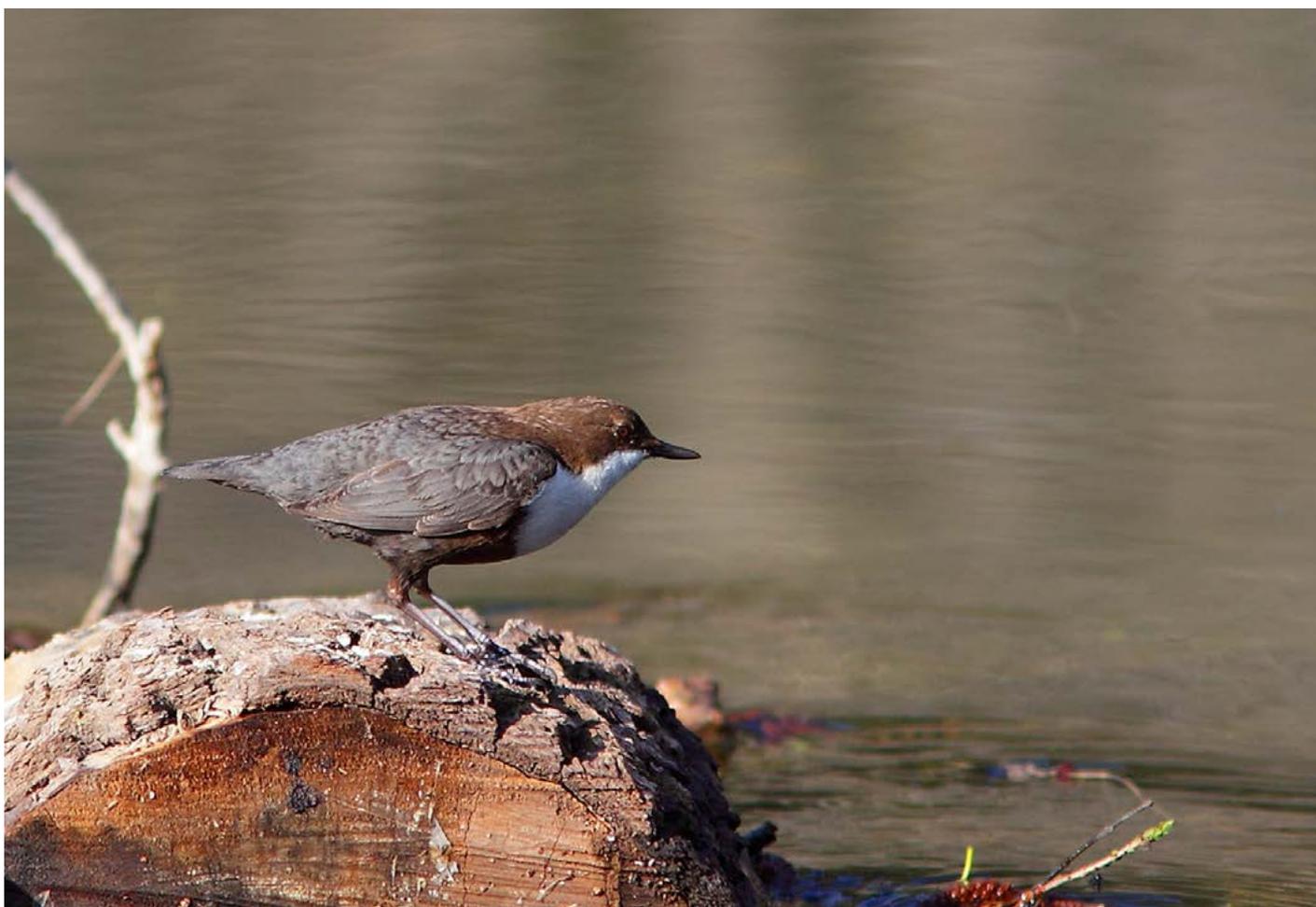
Les garçons ont été surpris de constater que les filles sont de très bonnes joueuses de pétanque. Une idée préconçue qui tombe, c'est un petit pas vers le respect de l'autre !

**Pascal Luu-Van**  
Conseiller principal d'éducation  
Collège René Cassin d'Agde  
pascal.luu-van@ac-montpellier.fr

Dans les Monts de l'Espinouse, la Mare coule claire, peu profonde, sur son lit de graviers parsemé de pierres. Les rives ombragées, le petit pont de pierres, la douceur de l'air en cette belle journée d'automne, invitent le promeneur à ralentir son pas, à s'attarder quelques instants. Une série de notes variées et discordantes interrompt sa rêverie.

# athlète du bord de l'eau

## Le Cincle plongeur



Le Cincle plongeur, *Cinclus cinclus* (cliché François-Marie Nougaret)

**S**ur un petit roc au bord de l'eau, un oiseau couleur brun-noir, plutôt rondet, arborant une superbe bavette d'un blanc éclatant, surveille le courant. Ses pattes semblent montées sur ressorts, sa queue courte s'abaisse à petits coups quand, soudain, il plonge dans l'eau pour réapparaître quelques secondes plus tard et s'envoler,

flèche brune filant vite et droit au ras de la rivière. Le Cincle plongeur parcourt son territoire. Mâle ou femelle ? Aucun signe extérieur ne peut les différencier. Dès janvier, le couple se formera. Ensemble mâle et femelle édifieront, à l'abri d'un mur, d'un rocher, d'un pont, au milieu de racines..., toujours au-dessus de l'eau, un nid volumi-

neux fait de mousses, de brindilles, de feuilles sèches dans lequel ils aménageront une entrée latérale. La femelle y couvera durant une quinzaine de jours entre quatre et six œufs. Une vingtaine de jours plus tard, la nichée se jettera directement à l'eau, sachant nager et plonger avant même de voler. Les juvéniles n'arbovent pas la belle

bavette blanche des adultes, seule une ébauche pâle salie de gris. Leur plumage ardoisé se confond parfaitement avec le milieu, passe inaperçu parmi les zones d'ombre des rochers et les reflets de l'eau.

Passereau nageur et plongeur (le seul), le Cincle s'adonne à d'éner- giques séances de lissage des plumes, y déposant un mucus gras sécrété par des glandes uropy- giennes hypertrophiées (x 6 à 10), garantie d'une impeccable imper- méabilité. C'est que se nourrissant essentiellement de larves et in- sectes aquatiques et parfois d'ale- vins, le Cincle passe une bonne partie de son temps dans l'eau. Sa morphologie est d'ailleurs adaptée à cette vie amphibie : ses ailes et sa queue sont courtes, le duvet est dense, les narines sont obturantes, une membrane nictitante protège les yeux lors de l'immersion, un repli de peau sert à fermer le conduit auditif et, enfin, le squelette est constitué d'un certain nombre d'os pleins pour faciliter l'immersion ! Il faut le voir se laisser dériver en surface puis plonger, s'agripper au fond du ruisseau face au courant, s'accrocher aux galets s'aidant des ailes comme de nageoires avec une aisance digne d'un champion.

Inféodé aux eaux bien oxygénées de bonne qualité biologique, ce Merle d'eau est un oiseau des re- liefs plutôt que des plaines, séden- taire, sauf en hiver où le froid et la glace le poussent à descendre. En France, on le trouve dans toute la moitié est du territoire, notamment le long des rivières parcourant les monts du nord de l'Hérault. Pré- server son habitat, c'est préserver la qualité des eaux, éviter la sur- fréquentation de certaines rivières induite par les activités humaines, aménager les rives (endiguements, nettoyage...) en tenant compte des rythmes biologiques de l'espèce.



Nid de Cincle plongeur  
(cliché Josef Hlasek)

# Des oiseaux et des nids



Pour assurer leur descendance, les oiseaux pondent des œufs d'où naî- tront des poussins. A ce stade de leur vie, les oiseaux sont très vul- nérables. Œufs et poussins exigent une protection permanente contre les prédateurs ainsi qu'une cer- taine température. Le nid est une réponse partielle à ces exigences, qu'il soit plate-forme destinée à placer les œufs hors de portée des intrus, construction dissimu- lant complètement son contenu ou cavité isolée thermiquement et conservant ainsi la chaleur propa- gée par le corps des parents.

## Au ras du sol, à ras de l'eau

Emplacement et structure du nid sont propres à chaque espèce. La diversité des nids est donc grande. Mais les oiseaux bâtissent-ils tous des nids ? La femelle de certaines espèces, si le sol est suffisamment meuble, se contente de creuser une dépression avec sa poitrine. Ces espèces nichent généralement dans les endroits plats et dégagés, tel est le cas dans notre région de l'Outarde canepetière dans les friches basses ou les champs de cé- réales. D'autres espèces se conten- tent d'occuper des corniches ro- cheuses comme le Faucon pèlerin et le Grand-duc d'Europe, des trous d'arbre comme la petite Chevêche d'Athéna, des anfractuosités de rochers comme le Puffin cendré, oiseau pélagique\* ne se rendant à terre que pour les besoins de la nidification.

Cependant, la majorité des oiseaux nichant au sol dans les zones dégagées creusent une dépression et la garnissent à l'aide de matériaux divers se trouvant à proximité : tiges, herbes sèches, feuilles, pour la plupart des petits échassiers\* (bécasseaux, bécasse, bécassines, chevaliers...) et les gallinacés (per- drix, caille...), petits galets, gra- viers, débris divers pour d'autres

espèces, voire crottes de lapin pour l'Oedicnème criard, petit échassier au grand œil jaune. La plupart des canards et des oies font un nid assez simple avec des herbes et des plantes mais bien isolé grâce au duvet que la femelle s'arrache de la poitrine. Les grèbes et les guifettes font un nid de végé- taux aquatiques ou croissant sur les berges, nid plus ou moins flot- tant ou reposant sur le fond du lac ou de l'étang.

## Dans les branches

Parce qu'il se trouve au-dessus du sol, le nid de nombreuses espèces est plus élaboré. Dans les arbres, les nids de branchages des grands oiseaux tels que les cigognes, les hérons, certains aigles... sont vo- lumineux. Si les Pigeons ramiers se contentent d'une mince plate- forme de brindilles, corbeaux et pies entrecroisent habilement les branches, les premiers formant une coupe assez profonde garnie de ra- cines, mousse, herbes sèches, la Pie bavarde ajoutant au sien une sorte de toit de brindilles protecteur.

Dans nos régions, la majorité des oiseaux construisent un nid en forme de coupe à l'aide de maté- riaux plus ou moins flexibles que l'oiseau assemble. Lorsqu'il le complète par une garniture – poils, plumes, duvets végétaux, feuilles, mousse, lichens... –, il façonne celle-ci aux mesures de son corps : *« il s'installe dans le nid, relève la tête et la queue, imprime à son corps des mouvements rotatoires en poussant les matériaux à l'aide de la gorge et des plumes sous-caudales\* tout en abaissant bec et queue afin de consolider le rebord. Grâce à une pression des pieds, il élargit le fond de la coupe de façon que celle-ci épouse ses formes et soit à même de contenir la ponte<sup>1</sup> »*. Les pas- sereaux qui nichent par terre font aussi un nid en forme de coupe

(alouettes, pipits, Rossignol philomèle...) généralement bien dissimulé et placé dans un creux ou à l'abri d'une touffe de graminées.

### De plumes et de fil

Quelques espèces font un nid très élaboré. Les nids du Troglodyte mignon, de la Mésange à longue queue et de la Mésange rémiz, fermés en boule, sont de véritables chefs-d'œuvre. Dans celui de la Mésange à longue queue, on compte généralement un millier de plumes et parfois plus de deux mille ! Quant à la texture du nid de la Mésange rémiz, elle est si dense que l'on dirait du feutre.

En forme de coupe de sept à neuf centimètres à ouverture étroite, le nid du Roitelet huppé est fait de mousse et de lichens assemblés par des toiles d'araignées, ces dernières servant également à suspendre le nid à la fourche de l'arbre. Pinson des arbres, Mésange à longue queue et Cisticole des joncs sont aussi des utilisateurs des toiles d'araignées, cette dernière, en véritable couturière, les utilisant comme fil à coudre pour confectionner un nid extraordinaire ressemblant à une petite quenouille d'herbes sèches dissimulée dans une touffe d'herbes, de joncs ou de céréales.

### De l'utilisation de la boue

Certains oiseaux font grand usage de boue. Chez la Grive musicienne, les œufs reposent directement sur une couche de boue et de pâte de bois et chez le Merle noir sur un tapis de fins brins d'herbe sèche, de tige d'herbe en fleurs ou de feuilles mortes recouvrant une couche de boue. Les Hirondelles de fenêtre, de cheminée et rousseline collent leur nid de boue, récoltée parfois assez loin, contre un édifice et le garnissent d'herbes et de plumes. Le Flamant rose fait aussi un nid avec la boue trouvée sur place, cône creusé d'une petite dépression pour accueillir l'unique œuf. Pour consolider leurs constructions de branches et brindilles, les cigognes et les corvidés\* y incorporent de la boue tandis que les sitelles s'en servent pour réduire le diamètre du trou d'arbre donnant

accès à leur cavité.

### Cavités, terriers et tuiles

De nombreux oiseaux nichent dans des cavités de toutes sortes, cavités tapissées de plus ou moins de matériaux divers selon les espèces. Ainsi, plusieurs hiboux et chouettes, le Rollier d'Europe, la Huppe fasciée, le Choucas des tours, les Mésanges bleue et charbonnière... peuvent nicher dans des trous naturels d'arbre alors que les Pics vert, noir, épeiche forent le nid dans le bois sain ou pas.

Dans nos villages, le Martinet noir, le Moineau domestique aiment nicher sous les tuiles des gènoises ou dans les trous des murs des vieilles maisons. Le Martin-pêcheur, l'Hirondelle de rivage, le Guêpier d'Europe, quant à eux, creusent un terrier dans une paroi de terre ou de sable. Le Tadorne de Belon, canard au plumage bariolé, en nombre sur les lagunes languedociennes, apprécie pondre ses œufs au fond des terriers de lapins de garenne !

Les nids situés dans des trous sont à l'abri des nombreux prédateurs, oiseaux (goélands, corvidés etc.) ou mammifères (renard, fouine, martre, rat, écureuil...) qui ne peuvent y pénétrer.

### Quand l'union fait la force

Si les petits nids construits dans les arbres, arbustes, buissons le sont avec un art consommé de l'invisibilité, plusieurs espèces ont adopté une autre système de défense : la nidification en colonie. C'est le cas pour certains oiseaux de mer, Fous de Bassan ou Guillemots de Troïl par exemple, dont les nids sont si serrés qu'aucun pillard d'œufs et de poussins n'a la place pour se poser. Et si un intrus, goéland, corneille ou renard, s'approche d'une colonie de sternes, de Mouettes rieuses ou d'Echasses blanches, le groupe le harcèlera pour le faire fuir : l'union fait la force !

Que de savoir-faire, d'habileté, de patience, d'énergie développés au fil des saisons de reproduction pour perpétuer l'espèce ! Que de dangers encourus avant l'émancipation des jeunes ! Il est un prédateur potentiel que nous n'avons pas nommé : l'Homme.

Durant la nidification, les oiseaux

### Petit lexique pour non initiés

**Corvidés** : famille de passereaux, relativement grands comprenant entre autres, Grand corbeau, Corbeau freux, Corneille noire, Choucas des tours, Geai des chênes, Pie bavarde...

**Echassier** : se dit des oiseaux aux longues pattes grêles privées de plumes et sans membrane entre les doigts de pied, qui fréquentent les eaux peu profondes des mares, marais, étangs

**Pélagique** : se dit des oiseaux fréquentant (exclusivement ou presque) les étendues marines

**Plumes sous-caudales** : plumes du dessous de la queue

sont très sensibles au dérangement lequel peut entraîner l'abandon des œufs et des poussins par les parents, la sortie prématurée des oisillons non volants et peut aussi, par les traces de passage, révéler aux prédateurs la présence du nid.

Dans la nature, essayons donc d'être le plus discret possible. Si nous soupçonnons la présence d'un nid, gardons nos distances, écourtons notre stationnement afin de causer le moins de perturbations possible. Rappelons-nous aussi que, en France, la presque totalité des oiseaux (par conséquent les nids, les œufs, les nichées), hormis les oiseaux des espèces chassables en période de chasse et ceux des espèces déclarées « nuisibles », sont protégés au titre de la loi.

**Micheline Blavier**

Vice-présidente de la LPO Hérault  
lombrette@gmail.com

1. Colin Harrison, *Les nids, les œufs et les poussins d'Europe en couleurs*, Elsevier Séquoia, Bruxelles 1977

Petit-duc scops sur le nid (cliché Micheline Blavier)



au ras du sol, à ras de l'eau



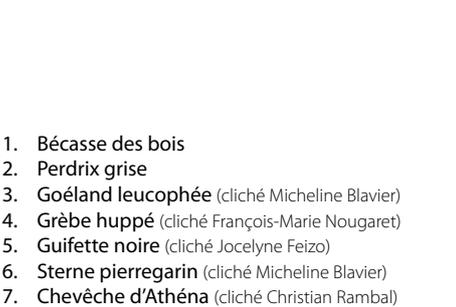
dans des cavités et des terriers



de boue



de brindilles, de mousse, de plumes et de fil



1. Bécasse des bois
2. Perdrix grise
3. Goéland leucophée (cliché Micheline Blavier)
4. Grèbe huppé (cliché François-Marie Nougaret)
5. Guifette noire (cliché Jocelyne Feizo)
6. Sterne pierregarin (cliché Micheline Blavier)
7. Chevêche d'Athéna (cliché Christian Rambal)
8. Faucon crécerelle
9. Huppe fasciée (cliché Jacques Chibret)
10. Guépier d'Europe (cliché Christian Rambal)
11. Guépier d'Europe (cliché Micheline Blavier)
12. Rougequeue noirs (cliché Micheline Blavier)
13. Flamant rose
14. Merle noir
15. Hirondelle de fenêtre (cliché Tifaeris)
16. Hirondelle des rochers (cliché Micheline Blavier)
17. Hirondelle rousseline (cliché Micheline Blavier)
18. Hirondelle rustique (cliché Micheline Blavier)
19. Chardonneret (cliché Micheline Blavier)
20. Cigogne blanche (cliché Micheline Blavier)
21. Corbeau freux (cliché André Denis)
22. Fauvette mélanocéphale (cliché Micheline Blavier)
23. Mésange charbonnière (cliché Micheline Blavier)
25. Mésange à longue queue
26. Grive musicienne (cliché Micheline Blavier)
27. Pie-grièche à poitrine rose (cliché Jules Fouarge)
28. Pie-grièche méridionale (cliché Micheline Blavier)
29. Serin cini (cliché Micheline Blavier)
30. Rémiz penduline (cliché Micheline Blavier)
31. Troglodyte mignon (cliché Micheline Blavier)



# Courrier des lecteurs

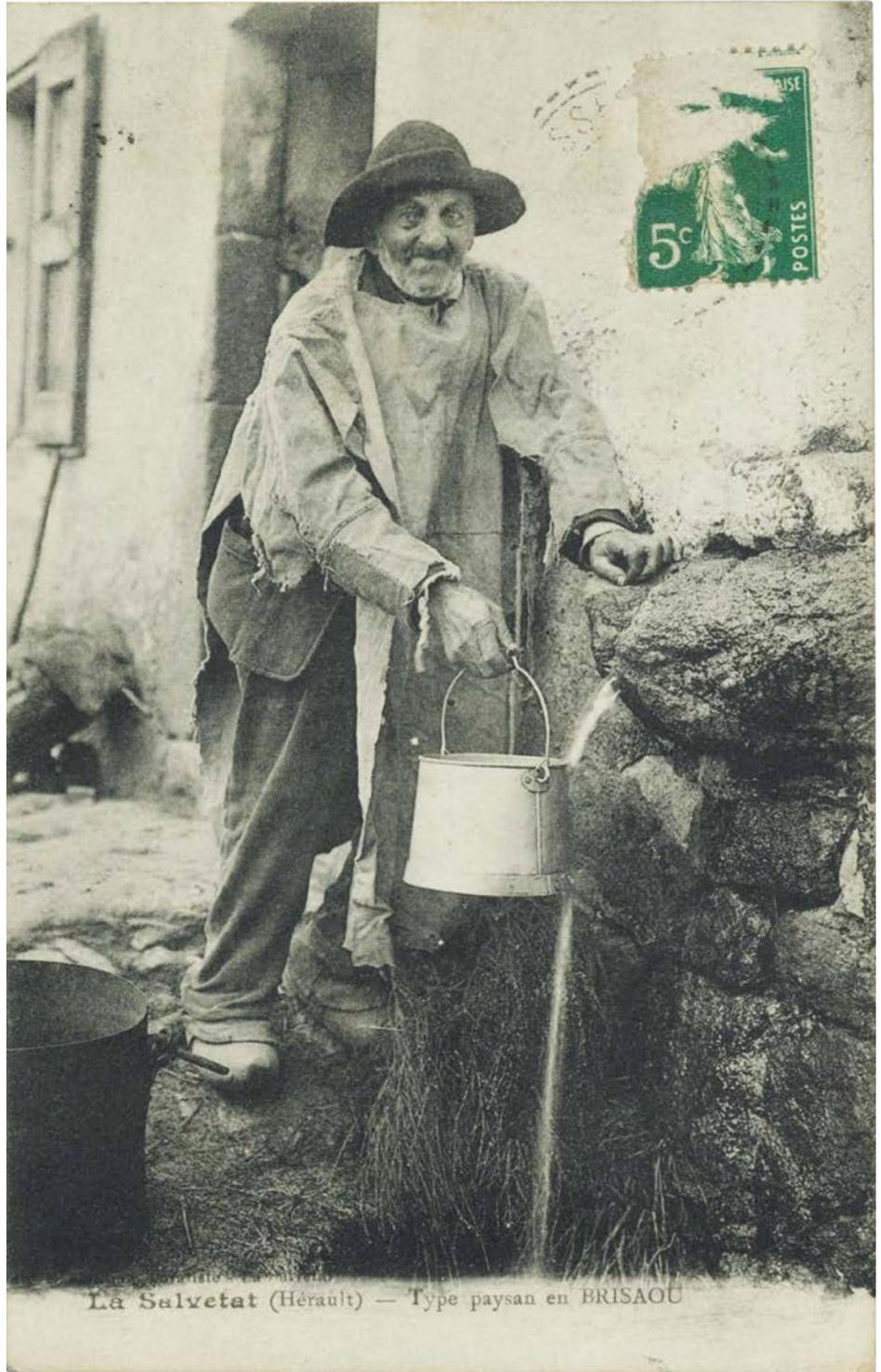
## Ferdinand Fabre et la *grisaoudo*

Bonjour,

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt dans *Los Rocaires* l'article de Sylvain Olivier sur l'utilisation du Genêt d'Espagne comme plante textile.

Au cours de son enfance vagabonde en pays bédaricien, au pied des Monts d'Orb, Ferdinand Fabre a fait provision de tous les matériaux dont, arrivé à l'âge adulte, et depuis les rives de la Seine, il a construit une oeuvre littéraire malheureusement oubliée. Au coeur des paysages cévenols, dans les causses et les garrigues, il a côtoyé de rudes paysans et des prêtres inquiets qui sont devenus un Félicien Cassarot ou un abbé Courbezou.

Le jeune Ferdinand a tout mémorisé : l'odeur de l'encens, la fraîcheur des torrents, le service à café en porcelaine de l'oncle Fulcran, la tenue des paysans : « *Tandis que les campagnards de la vallée d'Orb, vêtus proprement de bonne serge ou de velours vert bouteille, guillerets et bruyants, affluent à Bédarieux avec leurs mulets chargés de grains et de fruits, l'habitant des hautes cimes se dirige sur Saint-Gervais, morne, d'un pas lourd, le corps enseveli dans un vêtement étrange de toile de genêt appelé grisaoudo, et suivi d'interminables troupeaux de moutons, de chèvres, de bœufs, bêlants et mugissants* » (*Les Courbezou*, 1861). La description de la *grisaoudo* se fait plus précise dans *Monsieur Jean* (1886) : « *Un vieillard couvert de la grisaoudo, sorte de vêtement de grosse toile de genêt en forme de dalmatique, courbé sur un bâton plus haut que lui, défila* », puis dans *Toussaint Galabru* (1887) : « *Cet homme (était) vêtu de cette ample blouse de toile écrue fendue sur les côtés et tombant jusqu'aux genoux qu'on appelle grisaoudo dans le pays et qui ressemble à la dalmatique d'un diacre* ». On la retrouve dans *Mademoiselle de Malavieille* (1865) : « *L'inconnu se retourna et vit, planté à quelques pas de lui, le dévisageant de la tête aux pieds, un petit*



La Salvetat (Hérault) — Type paysan en BRISAOU

La Salvetat (Hérault) - Type de paysan en brisaou, vers 1905  
(Archives départementales de l'Hérault, 2 Fi CP 1746)

*homme habillé de la grisaoudo, costume distinctif du pâtre cévenol* », dans *Mon oncle Célestin* (1881) : « *Un pâtre de haute taille, vêtu de la grisaoudo, sorte de dalmatique en toile écrue, tient la tête de la tarrine, pour employer le langage du pays, montrant la route* », dans *Monsieur Jean* (1886) : « *Un vieillard couvert de la grisaoudo, sorte de vêtement*

*de grosse toile de genêt en forme de dalmatique, courbé sur un bâton plus haut que lui, défila* », et dans *Mon ami Gaffarot* (1895) : « *C'était un mendiant haut d'allure, avec un bonnet rouge en mitre d'évêque, drapé de cette limousine de grosse toile de genêt dont s'enveloppent les pâtres du Saumail ou de l'Espinoze et connue aux Cévennes sous*



Ferdinand Fabre, cliché de Nadar, s.d.

le nom de grisaoudo ».

En 1905, Josef Galtier<sup>1</sup> écrit à propos du paysan de La Salvetat : « Il porte une dalmatique blanche qui sert à le protéger contre le vent du midi, l'autan, l'aouto en patois, ce qui explique son nom patois de brisaout. Dans Taillevent, Ferdinand Fabre appelait cette dalmatique grisaoudo, parce qu'elle était de laine grise, mais à la Salvetat on la fait de laine blanche. C'est le « sarrau » en français. Ce vêtement descend jusqu'à mi-jambes ; les côtés en sont ouverts ; les manches, pas cousues, sont arrêtées par quelques points autour des poignets ». Mais non, dans Taillevent (1897) Fabre parle « des pâtres en grisaoudo blanche, l'aiguillon au poing », et la dit ailleurs en « grosse toile de genêt ».

Habit de travail qui recouvrait les vêtements quotidiens pour éviter de les salir et en retarder l'usure, la grisaoudo, sous ce nom et dans cette matière, semble très localisée. Les dictionnaires provençal-français et languedoc-français ne la mentionnent d'ailleurs pas.

Eduqué par son oncle, l'abbé Fulcran, desservant de la paroisse de Camplong, Ferdinand Fabre sait tout de la dalmatique empruntée par les Romains aux Dalmates et devenue par la suite un survêtement de choeur : la tunique du diacre et la blouse du berger n'ont en commun que la forme !

La toile de genêt apparaît pour d'autres usages dans l'oeuvre du Balzac des curés. Le « gros chanvre de genêt » dont est chargée la que-

nouille de Zabeth (Julien Savignac, 1863) pourra finir en un sac de mendicité, celui que la Pancole recommande cruellement d'accrocher au cou de Cassarot afin « qu'il aille réciter le Pater noster aux portes pour manger du pain » (Les Courbezou, 1861), ou celui que la mère de Jean Maniglier, dit Bragui-bus, passe prudemment au col de son fils, alors qu'il est « déterminé, au contraire, à gagner son pain, à le gagner sans s'avilir à la sueur ensemble de toute son âme et de tout son corps » (Barnabé, 1873). Ailleurs, le fil donnera la toile des solides sachets garnis de pièces blanches de Taillevent (1897) ou celle du sac rempli des châtaignons que l'on bat sur un billot de chêne chez Xavière (1890).

Sur l'un des coins de la grande table, l'aubergiste de Monsieur Jean (1866) étend « un napperon de grosse toile de genêt, jaune, toute neuve, raide comme une planche » et y dépose deux assiettes.

C'est un « bon drap de toile de genêt fraîchement passé à la lessive » que le grand Érembert endosse à la place de sa peau de bique pour aller au cimetière (Le Chevrier, 1867) car il ne possède pas les douze francs que Norine donna « au vieux Joseph Lasserre pour s'acheter six chemises en bonne et solide toile de genêt » (Norine, 1889), ces chemises « raides d'amidon comme des murailles » que les paysans réservent aux grandes occasions (Monseigneur Fulgence, 1903).

La toile de genêt, on le voit avec Ferdinand Fabre, occupait au XIX<sup>e</sup> siècle une place de choix dans les armoires des Monts d'Orb.

André Théron  
Colombières-sur-Orb

1. Josef Galtier, « Le Musée des poupées », La Tradition, Paris, janvier 1905, p. 12.

## La vache et le fractaliste

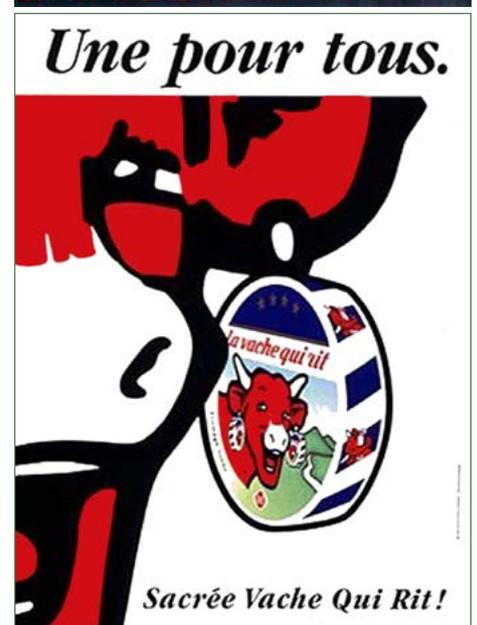
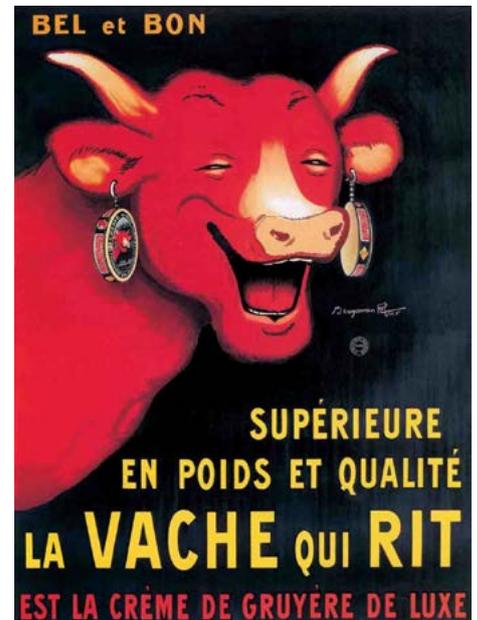
Bonjour,

Le mathématicien qui sommeille en moi a lu avec intérêt votre article sur les fractales et le Breton s'insurge en pensant que ce sont les côtes de GRANDE bretagne qui sont citées comme exemple alors qu'il pensait mordicus qu'il s'agissait de la Bretagne avec un Grand B.

Mais passons sur ce nationalisme exacerbé et venons en à l'exemple qui manque à la démonstration des fractales : je veux parler de la « Vache qui rit ». Le saisissant effet de zoom sur la boucle d'oreille a procuré mes premiers émois de jeune garçon se confrontant avec la duplication à l'infini, découvrant avec joie l'ivresse de l'itération.

La pédagogie passe par le fromage : il ne faut pas oublier que nous en avons autant que de jours dans une année bissextile. Si le vin est en danger, le fromage reste et restera notre apanage, aussi j'exige (mollement) que ma lettre paraisse dans le prochain courrier des lecteurs assidus et passionnés des Rocaires, un bulletin que nous découvrons toujours avec curiosité et joie.

Daniel Renault  
Montpellier



« Dans ces terres trop étroites pour y semer du blé ou toute autre céréale, la châtaigne fut pendant longtemps l'aliment de base, facile à cuire, bourratif, riche en vitamines. (...) La châtaigne, et la variété supérieure appelée marron, avaient fait vivre hommes et femmes pendant des siècles. » (Jean-Claude Carrière, *Le vin bourru*, Plon, 2000)

# plaisir d'automne

## La châtaigne dans le Haut-Languedoc



Châtaignes fraîches (cliché Régine Mazauric, septembre 2009)

**J**ean-Claude Carrière, évoquant ses souvenirs d'enfance à Colombières-sur-Orb, chante la beauté du châtaignier tutélaire, de l'arbre à pain, providence de la Cévenne et de la Montagne Noire et fierté de l'homme solitaire se déplaçant dans les sous-bois bien taillés avec ses chèvres ou ses moutons, entre deux murettes en pierres sèches.

### De la culture de la châtaigne

Quelque trois siècles auparavant, le célèbre lexicographe alésien Pierre-Augustin Boissier de Sauvages de la Croix, dans son *Dictionnaire languedocien-français*, évoque la châtaigne dans tous ses états à travers le vocabulaire castanéicole de son temps<sup>1</sup>. Ainsi la saison des châtaignes est la châtaignaison (*cas-*

*tagnados*), « terme qui convient à l'action de ramasser ce fruit ou à la récolte qu'on en fait ». Un grand sac de toile autour de la taille, les femmes et les enfants retournent les feuilles mortes avec un bâton, en tentant d'ouvrir les coques (*pe-lous*), les bogues hérissées de piquants, car « la maturité fait bailler le hérisson des châtaignes et détruit

en même temps l'adhérence de ces dernières au hérisson, en sorte que le plus léger mouvement de l'air ou de la pluie les fait tomber ».

Après la récolte, les châtaignes passent dans un petit bâtiment modeste à deux étages, souvent attenant au mas, la clède (*cledo*), le « *suoir* [séchoir] à châtaignes, espèce d'étuve où l'on met sécher les châtaignes au feu et à la fumée, pour les dépouiller de leurs coques et les garder plus longtemps, elles portent sur des claies de gaules, d'où le nom *cledo* est tiré ». Les claies, à l'étage, sont de grosses planches de châtaignier assez resserrées pour que les châtaignes fraîches ne tombent pas, mais qui laissent passer la fumée du feu de bois au rez-de-chaussée. Tournées et retournées, les châtaignes « suent » et se dessèchent durant un mois, exhalant un fumet extraordinaire et inoubliable aux dires de ceux qui s'en sont repus ! On trouve encore sur le Caroux les vestiges de ces clèdes ou *secadous*, petites bâtisses pour la conservation des châtaignes, qui témoignent de l'importance de cette culture.

Puis vient le temps du décortiquage ou du battage (*piza*), « on les met dans un sac que deux hommes frappent sur un billot debout. (...) C'est de cette façon qu'on brise l'écaille ou la peau des châtaignes sèches (...), on les foule avec des sabots hérissés de pointes ». Des machines mécaniques (vans et tarares) ont remplacé au XX<sup>e</sup> siècle ces méthodes ancestrales pour brasser les châtaignes et broyer les cosses. Séchées et battues, les châtaignes deviennent des « châtaignons », des « blanchettes », des châtaignes-bajanes (*los bajhanos*), « châtaigne blanche ou dépouillée de sa coque et de sa pellicule, après qu'elle a été séchée à la fumée et à la chaleur d'un suoir à châtaignes ». Les plus grosses seront vendues, les plus petites gardées pour soi, les châtaignes brisées (*los brizos*) serviront de nourriture aux cochons, aux poules et aux lapins.

### Un fruit aux multiples usages

Longtemps, la châtaigne a été consommée en soupe ou grillée au feu de bois dans des poêles percées.



La bogue est l'enveloppe piquante qui contient une ou plusieurs châtaignes. (cliché Régine Mazauric, septembre 2009)

Avec *los bajhanos*, on fait la *bajhana*, ce « potage aux châtaignes-bajanes, mets très commun dans les Cévennes et d'une grande ressource pour le paysan à qui cette nourriture tient souvent lieu de toute autre ». Non décortiquées, les châtaignes fraîches sont grillées dans une grande poêle percée à long manche, c'est la brasoucade (*bra-zucado*), la grande grillade de châtaignes encore appelée *rabanelo* (dit pour *rabinelo*, dérivé de *rabi-na*, brûler, rissoler). Ces châtaignes rôties s'appellent *los afachados*, « on pourrait tirer l'étymologie de ce singulier terme de l'italien *afaciato*, effronté, sans pudeur, d'autant que les châtaignes qu'on fait rôtir ou griller, pètent dans les meilleures compagnies ». Moins prosaïque, Jean-Claude Carrière se souvient : « Les langues de feu passaient entre les trous et les châtaignes éclataient dans l'âtre comme des coups de fusil ». De nos jours, les qualités nutritionnelles de la châtaigne en font un fruit très recherché. On redécouvre non seulement ses qualités gustatives mais aussi diététiques : pauvre en gluten, teneur importante en sucres lents et en éléments minéraux. On la retrouve sur nos

tables toute l'année, en garniture de viande et de salade, grillée ou cuite en purée, en confiture, sous forme de farine ou de pain, de galettes, de crêpes, confites au sucre et cristallisées (marrons glacés), et même de boisson (bière et liqueur à la châtaigne).

### Le « Marron d'Olargues »

En 1768, on trouve les châtaigniers sur les hautes terres anciennes du Massif central, Lodève, Béziers, Saint-Pons, sur les terrains siliceux, aux pentes arrosées et ensoleillées<sup>2</sup>. Mais la question se pose, marron ou châtaigne ? L'abbé de Sauvages explique : le marron<sup>3</sup> (*daoufinenco*) est une « espèce particulière de châtaigne et non grosse châtaigne, comme on le croit à Paris où l'on n'envoie des Provinces que l'élite des denrées. (...) Dans nos provinces méridionales, il n'y a que des châtaignes franches de différentes espèces, toutes bonnes à manger, les marons en sont la moindre partie mais la plus recherchée et la plus chère. Le mot châtaigne est un nom générique, comme celui de cerise, ils comprennent l'un et l'autre différentes espèces, ainsi le maron, la pélegrine (*pelegrinos*), variété de

## Confiture de marrons

Faire bouillir les marrons sans les peler. Une fois bien cuits les peler bien minutieusement et les passer au tamis, ou au passe purée (à mesure qu'ils sont pelés afin qu'étant chauds, ils soient plus faciles à passer.) Une fois la purée finie, la peser puis mettre dans un chaudron autant de livres de sucre qu'il y a de livres de purée; verser dans le chaudron un verre d'eau de grandeur ordinaire par livre de sucre, ajouter un bâton de vanille, laisser cuire le sirop jusqu'à ce qu'il fasse la perle, peler alors la purée dans le sirop et remuer le mélange sans discontinuer jusqu'au moment où la purée sera en ébullition.

Recette pour les gourmands

Recette de la confiture de marrons

(Archives concernant la région de Saint-Pons-de-Thomières, collectées par l'érudite Joseph Sahuc, notaire et maire de Saint-Pons-de-Thomières. A.D.H., 1 J 143, Fonds Sahuc)

châtaignes velues et les plus délicates après les marrons, la sabio, la rabeirese, la coutinelle, etc., sont des espèces de châtaignes grosses ou petites, le volume n'y fait rien ». La coutume veut que marrons et châtaignes soient les fruits d'une même espèce : le châtaignier. Quand une variété de châtaigniers produit des fruits cloisonnés, on les appelle châtaignes, les fruits non cloisonnés sont appelées marrons.

En 1937, la production de marrons, « ou châtaignes à un seul fruit par loge », est très importante dans notre département. Le « marron d'Olargues » est une variété très sucrée qui se développe entre 200 et 800 m, sur les coteaux sud de la Montagne Noire et du Somail, de l'Espinouse et du Caroux. On

peut le ramasser la première quinzaine d'octobre. « Les communes de Colombières-sur-Orb, Le Poujol et Les Aires produisent plus de 70 000 kilogs de marrons pour la confiserie qui sont expédiés sur Marseille, Paris, Carcassonne et Toulouse<sup>4</sup> ». Mais cette variété convient aussi pour toutes les autres utilisations, bouche et conserverie.

Le 4 novembre 1953, l'ingénieur en chef des services agricoles écrit au maire de Ganges : « Le problème de l'exploitation du châtaignier dans le département de l'Hérault ne se pose pas d'une façon tout à fait identique à celui du Gard. C'est en fait la région d'Olargues, spécialisée dans la production du marron dit « de St-Vincent-d'Olargues », qui est le centre le plus important de la production<sup>5</sup> ».

Pourtant dans les années trente déjà, le marché s'est rétréci, car « un grand nombre de châtaigneraies du département sont atteintes par la maladie de l'encre<sup>6</sup> ». Cette maladie est apparue en France à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Un champignon s'attaque aux racines, ralentissant la croissance de l'arbre et provoquant un flétrissement et un jaunissement des feuilles, tandis qu'un liquide noirâtre rappelant l'encre suinte d'une lésion à la base du tronc.

### Un patrimoine à rénover

Depuis plus d'une dizaine d'années, pouvoirs publics, producteurs locaux et associations se mobilisent pour rénover cette culture et maintenir l'activité économique en zone de montagne et particulièrement dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc<sup>7</sup>.

Des actions sont menées avec l'aide du Centre d'études techniques agricole et castanéicole de l'Hérault (C.E.T.A., association loi 1901) : entretien de la châtaigneraie, relance de la sylviculture, programme de recherche pour l'amélioration de la production, inscription pour bénéficier d'un signe officiel de qualité, mise en valeur du patrimoine bâti castanéicole, organisation de nombreuses fêtes locales pour sensibiliser le public à cet héritage à la fois naturel et culturel<sup>8</sup>. L'image de territoire porté par le marron d'Olargues, est très importante pour une valorisation sur le long terme du produit et du terroir.

Régine Mazauric

Attachée de conservation du Patrimoine  
Archives départementales de l'Hérault

rmazauric@cg34.fr



## Notes

A.D.H. : Archives départementales de l'Hérault  
M.D. : Médiathèque départementale

1. BOISSIER DE SAUVAGES, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français*, T. I-II, Nîmes 1785. [A.D.H., LA 583]

Tous les mots et expressions en occitan liés à la nourriture, de même que les explications de ces mots ou de ces expressions, que l'on trouvera dans cet article, ont été tirés de ce dictionnaire.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le modèle culturel français a triomphé. L'occitan, s'il est parlé, n'est plus écrit. Les savoirs populaires vont cependant se maintenir grâce à l'ethnologie naissante. En 1756, l'abbé Pierre-Augustin Boissier de Sauvages (1710-1795) publie à Nîmes la première édition de son *Dictionnaire languedocien-français* qui comprend quarante pages de proverbes, pour la plupart notés dans les Cévennes. « *Même si les intentions de l'abbé sont, dès 1756, d'apprendre le français à ceux qui doivent le connaître, sa recherche s'émancipe de cette visée utilitaire pour embrasser désormais un objet autonome : la langue et la parole dont proverbes et comparaisons sont, en quelque sorte, le premier témoignage.* » (*Proverbes et dictons du pays d'oc* [recueillis par] Antonin Dubosc..., présentés [et publiés] par Josiane Bru et Daniel Fabre, Rivages, Marseille 1982, 82 p., Préface, p. I-XXVI : Genèse et histoire d'un savoir. www.garae.fr/IMG/doc/Proverbes\_et\_dictons.doc).

2. A.D.H., C 2846.

3. A ne pas confondre avec le marron d'Inde, qui est la graine toxique du marronnier d'Inde ou marronnier commun (*Aesculus hippocastanum*).

4. *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, monographie agricole du département de l'Hérault*, Ministère de l'Agriculture, Direction de l'Agriculture [S.I., s.n.], 1937, p. 182. [A.D.H., CRC 476]

5. A.D.H., 2 W 2662.

6. Statistique agricole, p.181. *Supra*.

7. Plaquette de l'exposition du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, *La châtaigneraie dans le Haut-Languedoc*, réalisée en partenariat avec le Centre d'études techniques agricole et castanéicole de l'Hérault (C.E.T.A.), 2009. <http://fr.calameo.com/read/000420953742015aed4c>

8. *Ibid*.

## Orientation bibliographique

AZAÏS (Docteur), *Contribution à l'étude du châtaignier dans l'arrondissement de Saint-Pons*, Firmin et Montane, Montpellier 1921. [A.D.H., BRA 528]

BOISSIER DE SAUVAGES, Pierre-Augustin, *Dictionnaire languedocien-français*, T. I-II, Nîmes 1785. [A.D.H., LA 583]

BRUNETON-GVERNATORI, Ariane, *Le pain de bois, ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Eché, Toulouse 1984. [A.D.H., CRC 507]

CARRIÈRE, Jean-Claude, *Le vin bourru*, Plon, 2000.

CHABRAN, Michel (Préf.), *Eloge culinaire de la châtaigne*, Parc naturel régional du Haut-Languedoc, 2005.

DAMMAN, Grégory, VIAUD, Aurélie, IVANCE, Romuald, *Etude de la conversion de la Maison Cévenole en Musée de la Châtaigne à Saint-Gervais-sur-Mare : projet d'ingénieur*, [Ecole nationale Supérieure Agromique], [Montpellier] 2000. [A.D.H., BRA 10157]

Le village de Saint-Gervais-sur-Mare est situé au cœur de la châtaigneraie cévenole méridionale. La châtaigne a grandement marqué l'histoire de ce village des Hauts Cantons de l'Hérault. L'association « Maison cévenole » a souhaité reconverter son exposition permanente consacrée aux arts et traditions populaires cévenols en Musée de la Châtaigne. L'Office départemental d'action culturelle (ODAC) est alors intervenu en tant que partenaire principal et interlocuteur

institutionnel de ce projet. Il s'agissait donc pour l'association d'étudier la faisabilité de cette transformation et de l'accompagner dans ses démarches. (source : 4<sup>e</sup> de couv.).

GROUSSET, Alain, *Les mangeurs de châtaignes*, Hachette Jeunesse, Coll. Le livre de poche jeunesse, Roman historique à partir de 9 ans, Paris 2003. [A.D.H., FIC 40]

HENRY, Marion, *La châtaigneraie cévenole aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, mémoire de maîtrise sous la direction de M. Emmanuelli, Université Paul Valéry, Montpellier 1994. [A.D.H., TAR 701]

JOUGLA, Georges, *Au temps des châtaignes : regards et souvenirs sur la vallée du Jaur de Saint-Pons à Olargues et Colombières*, Lacour-Ollé, Nîmes 2002. [M.D., L 944.84 JOU]

*Le châtaignier, l'arbre à pain des Cévennes*, BT n°1173, décembre 2005.

PELEN, Jean-Noël, *L'Autrefois des cévenols*, Edisud, Aix-en-Provence 1991.

POHER, E. (éd. scientifique), FLECKINGER, J.-B. (éd. scientifique), *Premier congrès national de la châtaigne tenu les 8 et 9 novembre 1924, à Brive*, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, Paris 1926. [A.D.H., BRA 7864]

SAUVEZON, Robert, SAUVEZON, Antoinette, SUNT, Christian, avec la collab. de Gérard BRIANE, Christian CATOIRE, Patrick CHALLAYE... [et al.], *Châtaignes et châtaigniers en régions méditerranéennes françaises : culture, usages, gastronomie*, Edisud, Aix-en-Provence 2000. [M.D., L 634.5 SAU]

## Orientation archivistique et sites internet

On trouvera sur le site internet du centre de ressources de Vailhan, à la rubrique « Ressources / Bulletin de liaison », les principales sources d'archives écrites, sonores et audio-visuelles liées au châtaignier conservées aux Archives départementales de l'Hérault, ainsi qu'une sélection de sites internet.



1. *Brusca* et *pestèl* : mortier et pilon pour décortiquer les châtaignes desséchées
  2. *Esclops* : sabots cloutés pour le même usage
  3. *Padena* : poêle à griller les châtaignes
  4. *Palhasso* : corbeille destinée à couvrir (*coufir*) les châtaignes, c'est-à-dire les maintenir au chaud après la grillée, afin de faciliter l'épluchage, en essayant dessus le plus jeune enfant de la famille
  5. *Gerboule* : grande corbeille en paille de seigle et fibre de bois pour conserver les graines ou les châtaignes sèches
  6. *ventaire* : tataré pour brasser les châtaignes et broyer les cosses
- (Maison de la Châtaigne, Ayssènes, Aveyron. Clichés Guilhem Beugnon)

